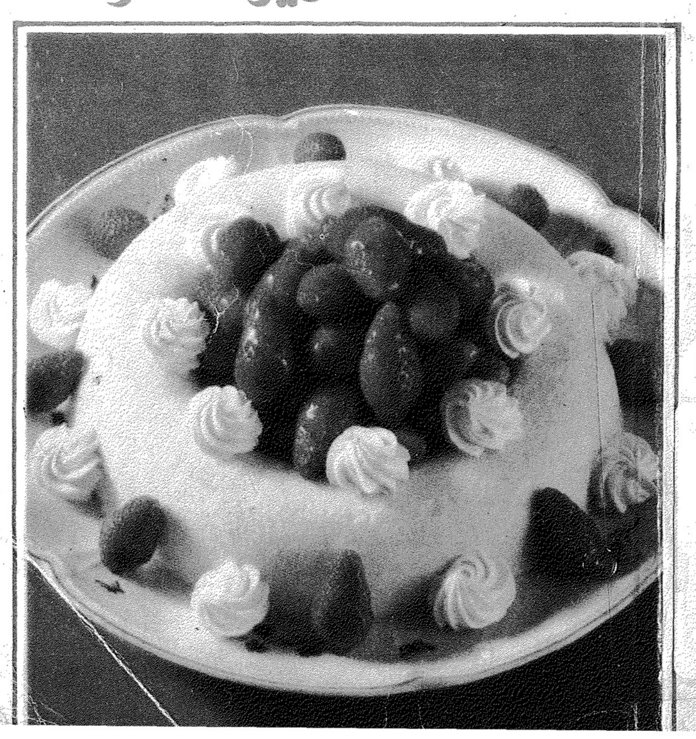
فن صناعة الحلوى

سميره شنوده



فن صناعة الحلوى

سميره شنوده

المـــائـــدة

تلعب المـــائدة دورا هاما فى حيـــاة ربة البيت ٠٠ بل فى فتح الشهية ٠٠

ان اعـــداد المـــائدة مسألة يجب ان تدرس مع كل طعام.وعلة هذا أن الاستمتاع بالطعام يتوقف بدرجة كبيرة على جاذبية المـــائدة نفسها ٠٠ والمـــائدة المعـــدة بذوق سـليم لها أثرهـــا كجـــودة الطعام ودقة ترتيب عرض ألوان الطعـــام ٠٠ وتناسب تتابعها

وأية سيدة لا يستثر انتباهها أو يثير اعجابها جمال غطاء مائدة الطعام ونظافته وبديع تنظيم الفوط ، والضوء اللامع لأدوات الطعام والصحاف من الزجاج والصينى هـــذا الى جانب جودة الطعام ٠

بلا شك لا توجد امرأة واحـــدة ترضى عن المـــائدة الغـــير منظمة أو أدوات الغير نظيـــفة ، بل أن السيدة مهما كانت صلتهـــا بمضيفتهـــا تنتقد المـــائدة الغير منظمة والأدوات المهملة وهى وان لم تتحدث علانية بنقدها فانها تهمس به فى سرها ٠

فلم تقبل سيـــدة المنـــزل هذا النقد ما دام اعـــداد المـــائدة الجميلة المنظر مستطاع وفى متناول اليد ٠٠ ولم يكلفها الـــكثير من الجهـــد أو المـــال ، بل ان ما تتكبده السيدة لشـــراء طاقم كامـــل للمائدة يمكن احتسابه من بين المـــال المدخر ما دامت السيدة تعنى بهـــذه الأدوات وتوليها جانبا من الرعاية ٠

وموائد الطعام كثيرة الأنواع ومن الممكن بسهولة أن تختار السيدة المائدة التى توافق مزاجها الشخصى كما تناسب العدد الذى ينتظر تواجده فى اى يوم من الأيام فى زيارتها لتناول الغداء أو العشاء ..

والسيدة كما يجب أن تفكر فى حجم المائدة يجب أن تفكر فى شكلها العام اذ أنه من الضرورى أن تتمشى مع باقى أدوات غرفة الطعام وعلة هذا أنه فى كثير من الأحوال تتخير السيدة المائدة وحدها لتكمل بها أدوات غرفة الطعام دون أن تعنى بالمائدة الموجودة ضمن أدوات الغرفة فى النموذج المصور الذى يعرضه عليها الصانع .

وفى حفلات الغداء البسيطة عندما تكون السيدة قد دعت صديقة عزيزة يمكن أن تمد عربات الشاى الصغيرة الحديثة لتستعمل كمنضدة لتناول غداء سريع بسيط وهذه تصلح لعدد من الضيوف كما يمكن استعمال المناضد الصغيرة فى البوفيهات التى تكون فى نفس المطابخ كما يمكن أن يستعمل فى حفلات الكوكتيل للاصدقاء والأقارب .

الأغطية

الأغطية البيضاء يمكن أن تستعمل فى كل طعم ولأية مناسبة ويمكن عند استعمال اغطية بيضاء أن توضع فى منتصف المنضدة قطع من القماش تعلوها رسوم جميلة ولكن العادة أنه يكتفى بالرسوم الموجودة فى الغطاء نفسه أى الرسوم المنسوجة فى قماش الغطاء حتى لو كانت بذات اللون الأبيض نفسه ٠

أما الأغطية الملونة والتى تعلوها زخارف ملونة فتستعمل كثيرا عند اعداد المائدة لافطار أفراد الأسرة أو عندما يتناول الغداء فى المنزل بعض الأقارب أو خاصة الأصدقاء الذين قد رفعت الكلفة بينهم وبين رب الدار وسيدة المنزل ٠

وتختلف الظلال فى الأغطية البيضاء فقد يكون بعضها ناصع البياض كما قد تعلو بعضها سمرة خفيفة باهتة ٠

وعلى أية حال فان أهم ما يجب أن تعنى به السيدة هو أن يكون لديها دائما طاقم نظيف صالح للمناسبات وأن تكون أدوات الطاقم كلها منسجمة معا ، وأن تحتفظ بها كلها فى مكان واحد حتى تجدها بسهولة حين الحاجة اليها ٠

ويجب أن تحتفظ السيدة بغطاء آخر تضعه أسفل غطاء المنضدة الأساسى كما أن تعد أغطية صغيرة لتضعها أسفل

الأطباق ، فاذا كانت ستضع أسفل الأطبـــاق مفارش من القمـــاش فان كل ما تحتاجه هـــو الغطـــاء المصنـــوع من التيـــل الأسمـــر للمـــائدة وحـــدها .

ومهما كان القماش الذى تصنع منه الفوط ويصنـــع منه غطاء المـــائدة فيجب ان تكون كل هذه الأشياء لطيفة بدرجة كبـــيرة وأن لا تنسى بل تختار فقط بعناية فاذا أطبقت وجب أن تكون الثنيـــات أقـــل ما يمـــكن .



تجميـل المـائدة

مسألة تجميل المائدة مسألة شخصيـة يقدرها ذوق السيدة وحده ولا دخل لأى شخص آخـر ولكن يجب على أية حال أن تتمشى وسائل التجميل مع أدوات المائدة من ناحية ومع المنـاسبات التى بسببها أقيم الحفـل من ناحية أخـرى .

ويمكن أن توضع الزهور فى باقات وسط أصص أو زهـريات من الفخار أو الزجاج أو الصينى أو الفضة ، وتـكون الأزهور أكثر تأثيرا اذا وضعت طليقة غير معنى بتصفيفها بأسلوب مفتعـل ولو تركت الزهور كما تنبت لـكانت أجمل وأروع ، والوردة اذا ظلت تعـلو سـاقها الخـضراء وحـولها الأوراق النضـرة بـلا شـك فاتنة الجمـال .

ويجب أن لا تنسى السيدة بأن سيقان الورد وأوراقه فيها زينة وسحر كالورود نفسها ، كما يجب أن تـكون ألوان الورود والزهور منسجمة مع بعضها البعض فمثـلا لا يتفق اللون الأحمر والأصفر ولا الأزرق والأحمـر .

ويحسن أن توضع الفاكهة فى سلة جميلة وأن تكون من صنف واحد ولا أن يـوضع كـل صنف عـلى حـدة بل كلما تعـددت الأنـواع واختلف الوضع كـان شكل الفاكهة مغريا ملفتا للنظـر محببـا للاكل .

وألوان الصحاف هى الأخــرى مسألة ذوق خاص وللسيدة أن تتخير الألوان التى ترتضيها ولــكن يجب أن تــكون لدى السيــدة طاقما كاملا من لون واحــد ، ولــكن يمكن أن تكون صحاف الحلوى والسلاطين والسرافيس من نوع يطابق صحاف المنضدة :

وتختلف أشــكال أكــواب المياه من سنة الى أخــرى الا أن الكريستال الأبيض السادة (الغير منقوش) هو المحبب دائما ·



خدمة المائدة

وقد ذكرنا فى الصفحات التالية كيفية اعداد المائدة ، ولكنا نزيد على هذا عدة ملاحظات هامة :

١ — تثنى الفوط مرة واحدة فقط من الناحية الطولية ·

٢ — توضع الفوط لناحية اليد اليسرى وعلى مسافة بوصة من طرف المائدة او وسط الطبق المسطح ·

٣ — توضع ادوات الطعام (الشوك والسكاكين والملاعق) على مسافة بوصة واحدة من طرف المنضدة ·

٤ — توضع الشوك لليسار والسكاكين لليمين مع ادارة الطرف الحاد للداخل والملاعق الى يمين السكاكين ·

٥ — يجب صف الأدوات على حسب دور استعمالها فالتى ستستعمل فى البداية تكون هى الأبعد بالنسبة للطبق ·

٦ — يجب أن تملأ أكواب المياه الى ثلاثة أرباعها قبل بداية الطعام ·

٧ — يقدم الطعام من اليسار دائما أى يبدأ الخدم بالرجل أو السيدة التى فى الطرف الأيسر للمنضدة ·

٨ — تغير الصحاف من اليسار أيضا ·

٩ — توضع أقداح غسل الأصابع قبل انتهاء الطعام لأنها تحتاج عادة قبل تناول الفاكهة ·

١٠ — يوضع اسفل كل طبق فوطة صغيرة ويحمل الخادم هذه الأقداح والفوط قبل أن تقدم الفاكهة مباشرة ·

اعـداد المـائـدة

قلت فى مقدمة هـذا الفصل أن اعداد المـائدة من الضروريات التى يجب أن تلم بها السيدة المـاما تاما وأعـود ثانية فأكـرر انه يجب أن تدرك السيدة بأن أقل خطأ فى اعداد الصحاف أو الأدوات قد يسبب الكثير من الضيق للآكلين ٠

وقد لا يمكن للطعام الجيد أن يصلح من خطـأ اعداد المنضدة كما أنه يضطر السيدة الى احضار ما غاب عنها وضعه على المنضدة أثناء الطعام اذا ما طلبه أحد الاكلين أو قد يضطر الزائر وهو لطبعه حيى غير موفور الحرية الى عدم تناول ما يحلو له لأنه لا يجد الأداة التى يستعملها استعمالا صحيحا لتناول هذا النوع من الطعام ٠

ولإعـداد المـائـدة :

١ — تغطى السيدة المنضدة أولا بقماش أبيض من التيل وقد يكون فوق القماش بعض المفارش التى تتحمل سخونة الأطباق وطبقة من البـلاستيك •

٢ — تغطى السيدة المنضدة بغطاء مزخرف ويجب ان تـكون الرسوم الرئيسية الوسطى فى منتصف المنضدة كما يجب أن لاتتدلى الأطراف لأكثر من اثنتى عشر بوصة ، ويمكن أن تشبك الأطـراف أو تنثنى ، ولكن يجب أن يكون الجزء الـذى يعلو المنضدة متسطحا تماما لا انثنـاء به •

٣ — تضع السيدة بعد ذلك أصص الزهور «الزهرية» وتكون بها زهـور جميلة مختلفة الألوان وغير منسقة بتنسيق مصطنع بل يحسن أن توضع طليقة واذا كانت فى الزهور بضعة أوراق خضـراء تعلو سيقانها الدقيقة فانها تزيد فى جمال شكلها وقد يستبدل أص الزهور بأى اناء زخـرفى جميل أو باناء به بعض الفواكه التمثيلية المصنوعة من الشمع أو البلاستيك •

٤ — تبدأ السيدة بصف السكاكين والشوك فى الأماكن التى قبالتها من سيتناولون الطعام بعد أن تكون قد صفت المقاعد وقسمت المنضدة بنسبة مدعويها وأفراد أسرتها •

ويجب ان يتناسب عدد المقاعد مع سعة المنضدة حتى لا يشعر أى من الجالسين بضيق بسبب كثرة العـدد •

فاذا دعت السيدة عشرة عــداها وزوجها لا يجـوز أنتنتفع بمنضدة متوسطة تــكفى لثمانية مثلا بل يحسن أن تستعمل ثلاث مناضد صغيرة موزعة فى الغرفة يجلس على كل أربعة من الآكــاين

وفى هذه الحال يجب ان تجلس هى وزوجها وابنتها مثلا كــل منهم فى منضدة من المناضد الثلاثة للترحيب بالمدعوين كما أنه يجب أن يقدم الطعــام للآكلين فى وقت واحــد أى تعد ثلاثة ممن يقومون بالخدمة يوكل الى كل منهم منضدة واحدة ٠

وتلاحظ السيدة فى صف السكاكين والشوك ان تكون السكاكين لليمين والشوكة لليسار مع توجيــه طــرف الســكين الحــــاد ليســـار الجــالس وأطراف الشوكة المدببة للأعلى ٠

تضع السيــدة ملعقتــين للحــلوى والطعــام الى يمــين السكين مع مــلاحظة أن تكون صفحة الملعقــة للأعلى ، ثم توضع الفوطة مطبقة إلى يسار الشوكة ٠

ثم تضع الكوب الى اليمين أمام الملعقتين والسكين ، وتضع الزبدة الصغيرة فوق طبق مسطح صغــير الى اليسار أمام الشوكة والفــــوطة ٠

٦ ــ تضع السيــدة طبقا مسطحا أمام كل مقعد ، ويجب أن يكون الطبق فى المنتصف أى أن مجموعة الملعقتين والسكين الى يمينه

بمجموعة الشوكة والفوطة الى يساره ، ثم تضع إناء الملح والفلفل بين كل شخصين متجاورين ويجب ملاحظة أن الصحاف المسطحة تتغير فى كل دورة •

وتقدم الخضروات والفطائر الساخنة بالسرفيس وقد توضع صحف الدجاج وللحوم الباردة فى اركان المنضدة •

وعندما يجىء دور الحلوى تغير الصحاف بأخرى صغيرة مثلا أمام الهلبية والحلوى المصنوعة من اللبن تقدم عادة فى صحاف صغيرة من الزجاج كل منها لشخص واحد اما حلوى الفاكهة المطهية فتقدم فى أكواب زجاجية صغيرة كل منها ايضا لشخص واحد •

— ٧ قبيل الطعام بقليل تضع السيدة الزبدة فى الصحاف الصغيرة التى تحمل سكين الزبدة •

وفى حالة تقديم اى شراب كفاتح للشهية فتصف الكؤوس على الصحاف المسطحة ولكن يجب أن يوضع أسفل كل كأس طبق زجاجى صغير ليمنع انسكاب أى قطرات من الكأس فى الطبق الكبير المسطح •

٨ — قد يستبدل أحياناالغطاء الكبير بغطاء مستطيل يغطى الجزء الأوسط من المائدة ويوضع غطاءان صغيران فى الطرفين المتقابلين الى جانبيه ، هذا اذا كان الطعام سيقدم لأربعة فقط ، وتوضع الفوطة فى شكل مثلثى جميل أعلى الطبق الكبير المسطح •

وفى حفلات الشاى توضع الملاعق والشوك والسكاكين الصغيرة ويوضع أمام كل جالس طبق مسطح صغير ٠

وفى مكان كوب الشراب يوضع فنجان الشاى وتصف أطباق (الساندويتش) االقيمات والجاتوه على طول المـــائدة مع ملاحظـــة وضع تورتة واحدة فى متناول يد كل أربعـــة ٠ فان قل العدد عـــن ثمانية وضعت التورتة قريبة من سيدة الدار وتولت هى بنفســـهـــا تقديم القطع فى شكل مثلثى لزوارها ٠



آداب المائدة

من أهم الأمور فى حياتنا الحديثة معرفة رسوم الولائم المائدة والاصطلاحات الخاصة بها ، حيث يجب على شخص المتمدين أن يبذل قصارى جهده فى اظهار حسن آدابه رقيق عباراته .

ومن العادة أن يجاب على ورقة الدعوة لتناول الطعام اما ايجابا أو سلبا ، ومتى قبل أحدهم الدعوة وأجاب عليها بالايجاب فلا يترك مانعا مهما كان عظيما يحول دون حضوره الى تلك الوليمة الا اذا طرأ حادث يعجز عن التغلب عليه .

ولا يحسن بالضيف أن يأتى قبل الميعاد المقرر فيعوق أصحاب البيت عن اتمام الاستعداد ، ولا أن يأتى متأخرا بعد جلوسهم على المائدة فيسبب ارتباكا فى النظام .

وخير للمدعو أن لا يحضر بتاتا من أن يحضر متأخرا ، وفى هذه الحالة يتحتم عليه أن يقدم للداعى اعتذارا .

يجب ترك المكان الأول للسيدات المتزوجات ، والثانى للفتيات العذارى حسب اعمارهن ، ومتى أعلن حضور الطعام على

المـائدة ، يمثل صاحب البيت بين يدى أكبر السيدات سنا وأرفعهن مقاما ويقدم لها ذراعـه ثم ينحنى قليلا لبقية المـدعوين ويدعوهم بعبارة وجيزة ويسير برفعها أمامهم الى المائدة ويجلسها عن يمينه ثم تتبعه الزوجة ومعها أرفع الضيوف قدرا أو أكبرهم سنا وتجلسه عن يمينها .

وتجلس ربة المنـزل فى رأس المـائدة وعن يمينها الرجل الذى يستصحبها ، ويجلس صاحب المنزل فى الطرف الآخر عن المائدة وعن يمينه السيدة التى حضر معها .

ويفرض على الرجل أن يهتم بخدمة الجالسة عن يمينه ، ويجب على كل من المدعوين أن يكون خبـيرا تمام الخبرة بطريقة استعمـال الشـوكة والسكـين .

واذا دعيت الى وليمة فحالما تجلس على المائدة اقتـرب نحوها ولكن لا تسند مرفقيك (الكـوع) عليها ، وخذ الفوطة وضعها على صدرك ولتكن كمية الأطعمة فى الأطبـاق متوسطة حتى لا تـكون طافحة ولا قليلة فيها ، ولا تخلط اصناف الطعـام فى الطبق الواحد بل ضع كلا منها منفصلا عن الاخـر .

ولا تستعمل السكين فى أكل السمك بل تناوله بالشوكة بمسـاعدة قطعـة من الخبـز تأخـذها باليد الأخـرى أو بواسطة شـوكة وسـكين .

ومتى استعملت الشوكـة للتقطيع فامسكـها باليد اليسرى منحرفة نحو المـائدة ، وامدد السبابة فوقها واقطع بالسكين باليد اليمنى ثم ضع السكين جانبا وانقل الشوكة الى اليمين .

ولا تستعمل شوكتك أو ملعقتك لتناول طعام من طبـق عمومى ، ولا تأخذ ملحا وزبـدة بسكينك ، واكسر الخبز كسرا بيدك ولا تقطعه بالسكين ، ولا ترفع الرغيف كله الى فمك وتقضمه ، ولا تقطع اللحم قطعا صغيرة بل اقطع قطعة واحـدة وكلها ثم اقطـع غيرها ولا تقـرض العظام بأسنانك أو تمص ما بداخلها عـلانيـة أو تحمل شيئا الى فمـك بكلتا يديك .

ولا تمد يدك فوق المـائدة تتناول شيئا عـلى الجـانـب الاخـر منها ، ولا تقف لتقرب طبقا يكون بعيدا عنك بل اطلب ذلك الى الخـادم لا الى أحد الجلوس .

ومن المستقبح وضع السكين أو الانامل فى الفم وكذلك الاكل بالأصابع وتلويث الشفاه أو الفوطة والمضغ أو الشـرب بصـوت مسموع وتسـويك الأسنان بالشـوكة أو الأظـافر أو اللسـان بل بالمسواك بعـد الانتهـاء من الأكل واضعا بيـدك أو الفوطة على فمك لتغطيـه .

وينبغى ان تاكل متمهـلا وتمسـك فمك ولا تفتح شفتيك .

ولا تشرب قبل أن تمسح فمك بالفوطة لئـلا تتسخ حـافة الـكوب من شفتيك فيقبح منظـرها ولا تضع الطعام فى فمك قبل

أن تتحقق من اعتدال درجة حرارته حتى لا تحترق ، ولا تضع على غطاء المائدة شيئا من فضلات الطعام كالعظام وبذور الزيتون وقشور الفاكهة بل ضعها فى جانب طبقك أو فى طبق خاص بها .

وتتناول الخضر والأثمار بالشوكة والسوائل وما يشابهها بالملعقة أما البقول فيراعى فى اكلها ذوق الحاضرين اذ البعض يتناولها بالأصابع والبعض بالشوكة وكذلك الفواكه ذات النوى .

ويجب الاحتراس الكلى فى كيفية اخراج النواة من الفم فالبعض يلقيها أولا فى الملعقة بعد تغطية الفم ، والبعض يغطون الفم باليد الواحدة ويلقون النواة بالكف الأخرى ثم يضعونها على حافة الطبق . والطريقة الثانية أفضل نظرا للتستر وقت اخراج النواة من الفم .

ومن العيب أن يخف الضيف شيئا من الطعام فى طبقه او يمتنع عن شرب الكأس الأخير فيزرى بصاحب المنزل .

ويجب على أصحاب المنزل أن يكونوا شديدى اليقظة بشوشى الوجه محافظين تمام المحافظة على الأوقات وأن تكون غرفة البيت مستوفية والأنوار كاملة النظام ، ولا يجب توبيخ الخدم أمام الضيوف .

فاذا وضعوا اناء فى غير محله فعلى صاحبة المنزل أن تتغاضى عنه ولا تدع الضيوف يلتفتون اليه ، ومن الناس من يعود الضيوف عن كل صنف يقدم بالاطناب فيه بجودته للصحة وموافقته للمعدة وفكاهة رائحته واتقان طبخه .

ومنهم من يبدى أسفه لضيوفه لعدم مقدرته على القيام بالواجب عليه ويظهر خوفه لئلا تكون الأطعمة على ما يرام ويوجه اللوم الى الطباخ أو غير ذلك من الأعذار ، فكلا الأمر عيب والأديب من يترك لضيوفه أمر الحكم بجودة الطعام وكذلك لا يليق بالضيف ان يطنب فى مدح أصناف الطعام كلما تغيرت أمامه ٠

ولكن لا مانع من ابداء آرائه عند الضرورة فيما يستحسنه بعبارة مختصرة بلا اطراء ولا مديح ٠

ولا يليق من جهة أخرى أن يظهر عدم الاكتراث للطعام أو عدم الاهتمام بجودته لئلا تستاء صاحبة المنزل من ذلك ٠ وليس من شروط اللياقة أيضا أن يطالب الضيف قطعة مخصوصة لنفسه من أحد الأطباق ، بل يترك أمر الاختيار الى موزع الطعام الا اذا سأله صاحب المنزل عن رغبته فى قسم خصوصى ، ولا أن يضجر اذا لم يقدم له الطعام قبل غيره ، ولا أن ينتهر الخدم الذين يخدمونه على المائدة ولا أن يشكرهم على شئ لأن خدمته واجبة عليهم ، ولا أن يقوم عن المائدة والطعام فى يده أو فى فمه ٠

والاداب تقضى على الضيف أن يمكث على الأقل ساعة من الزمان بعد الانتهاء من الطعام ، واذا أمكنه فليصرف بقية السهر فى منزل مضيفه ٠

ولا يجوز أن يستأذن فى الخروج حال القيام من المائدة مباشرة

الفصل الثانى

فى الفطائر

تمهيد :

عمل الفطائر فى حد ذاته لا يتطلب كبير عناء ، فان النجاح فى عملها يتوقف على بعض قواعد ثابتة تتلخص فى الاتى :

أولا : قراءة كل وصفة جيدا وفهمها قبل الشروع فى العمل

ثانيا : انتخاب المواد الجيدة التى تصنع منها الفطائر

ثالثا : ضبط المقادير والعيارات ضبطا تاما ٠

رابعا : تنظيم حرارة الفرن كما تقتضيه حالة نوع الفطائر مع تتبع الارشادات التى تعطى فى كل وصفة ٠

وتجدين فيما يلى شرحا لأهم المواد التى تستعمل منها الفطائر:

الدقيق

الدقيق الذى يستعمل فى الفطائر نوعان :

١ — الدقيق العادى .

٢ — دقيق الفطائر الخاص .

أما النوع الأول فانه يحتوى على قليل من المادة الجلوتينية ويستعمل فى أغلب الفطائر والكعكات الاعتيادية التى تعمل لأفراد العائلة لاكسابها طراوة ومرونة لتعيش أياما كثيرة دون أن تتقدد .

أما النوع الثانى فانه يستعمل الفطائر الفاخرة التى تحضر للولائم ويجب أن تؤكل فى يوم عملها لأنها تتقدد بسرعة لاحتواء الدقيق على كمية من الجيلوتين ، ويستعمل ايضا لأصناف البسكويت الناعم ، ويمكن فى بعض الأحيان الاستعاضة عنه بالدقيق العادى اذا أضيف الى كل فنجان شاى ملعقة كبيرة من مسحوق النشا ومزج به مزجا تاما .

وتستعمل أصناف أخرى من الدقيق مثل دقيق الأرز والبطاطس والذرة والشوفان وخلافه ، وتكون هذه الأنواع فى بعض وصفات معينة ولكل منها تأثير اذا مزجت بصنف الدقيق المعتاد ، وسيشار الى ذلك فى كل وصفة .

الحبوب المجروشة

وعدا ما تبين تستعمل ايضا الحبوب المجروشة مثل الأرز والشوفان والقرطم والسميد • فانها تصلح اذا مزجت بأصناف الدقيق العادية مع ملاحظة عدم نخلها لأن المواد الخشنة التى تبقى فى المنخل تحتوى على مقدار عظيم من المواد الغذائية النافعة وهذه فضلا عما لها من طعم لذيذ فانها تكسب الفطائر منظرا فاخرا عند وضعها على المائدة •

الدهونات

أصناف الدهونات التى تستعمل فى الفطائر هى الزبدةالطازجة والمحفوظة والسمن والشحم والمرجادين والزيت وجميع الدهونات الأخرى التى تستعمل عادة فى المطبخ •

اما الشحومات الجيدة فتستعمل فى أصناف البسكويت على انواعها ، وقد تمزج فى بعض الأحيان بالزبدة بمقدار الصنف ويمكن أيضا صنعها بالزبدة الخالصة •

اما الفطائر التى يضاف اليها العسل او الزنجبيل فيمكن صنعها بالشحم الخالص لأنه يكسبها نكهة خاصة • واما فى الحشو والزينة فلا يستعمل سوى الزبدة او السمن الخالص وتستعمل ايضا الزيوت بأنواعها فى الفطائر •

السكر

اذا كانت الوصفة لا تتطلب الا سكرا فيمكن استعمال السكر المجروش وهو جيد فى نوعه لأجل الفطائر والكعكات ومخاليط الزينة التى تحضر على النار وأما السكر الناعم فيستعمل لأجل الكعك الهاش وكعكة الجنية والبودنج والسكر المكرر فيصلح لعملية مواد الزينة والحشو لأن تحضيرها من هذا النوع من السكر يكسبها لونا جميلا ونعومة ·

والسكر الأسمر له طعم خاص وهو يستعمل لبعض الفطائر التى تجهز بأنواع البهار والعسل والفواكه ·

ويستعمل أيضا العسل والشراب (السكر المعقود) فى بعض وصفات لأن له طعما خاصا ، وحتى يعدم ما فيه من الأحماض يضاف مقدار ثلث ملعقة صغيرة من كربونات الصودا الى كل فنجان شاى من العسل ·

وأما عسل النحل فيحتوى على مادة سكرية كبيرة ولكن طعمه لا يوافق بعض الأذواق ويمكن فى حالة استعماله ان يضاف اليه قليل من كربونات الصودا بمقدار ونسبة ما تقدم فى العسل الأسود لاعدام ما فيه من الحمض ·

البيض

البيض نوعان :

نوع أسمر ونوع أبيض ، أما الأسمر فهو غني في دسامته وصفاره يكسب الفطائر لونا جميلا أصفر • ويجب التدقيق في انتقاء البيض وأن يكون طازجا ، ولا يستعمل الا الجيد منه حيث تتوافر فيه المادة الغذائية •

اللبن

قبل استعمال اللبن الطازج يجب أن يحلى بالسكر أولا ، واذا استعمل اللبن الرايب فيضاف الى كل فنجان شاى ثلث ملعقة صغيرة من كربونات الصودا ، واذا استعمل اللبن المجفف فيجب قبل استعماله اذابته بالماء أو اضافته الى السكر والزبدة عند الخفق ويضاف الماء في دورق اللبن بنسبة ١٠٠ : ١٥٠ جرام من اللبن المجفف الى لتر من الماء •

أما اللبن المركز فيجوز استعماله في أصناف الكعك ،ونظرا لأن هذا النوع محلى بالسكر غالبا فيجب اضافة كمية أقل من السكر المعين في الوصفة ، واذا كان اللبن غير محلى بالمرة فتضاف كمية السكر التي تعين في الوصفة تماما •

العطور

اذا أردت أن يكون الفطير شأن يلفت النظر فيجب أن تضيفى اليها شيئا من العطور مثل :

روح الفانيليا واللوز والبرتقال والقرفة والقهوة واليانسون والورد ، ويمكن أيضا استعمال قشور الفواكه وعصيرها مثل الليمون والبرتقال .

روح اليانسون يناسب الكعكات الصغيرة وأما روح اللوز والورد فيصلحان للكعك الأبيض وما يماثله ، ويمكن استعمال العطور التى تناسب ذوقك للمخلوط الذى يستعمل فى الزينة والحشو ويمكن مزج نوعين من العطور معا مثل الليمون والفانيليا أو الورد واللوز .

أما قشر الليمون المبشور وعصيره فهما أحسن ما يستعمل فى الكعكة الاسفنجية والكعكات الصغيرة ، وأما قشر البرتقال وحده فيصلح للزينة والتعطير معا .

الشيكولاته والكاكاو

اذا أردت السهولة فى العمل فاستعملى الشيكولاته الغير محلاة بالسكر ، اذا لم تتطلب الوصفة غير ذلك ، لأن الشيكولاته تحتوى على جزء كبير من المادة الدهنية ، واذا أردت استبدالها بالكاكاو فيستعمل من الكاكاو ثلاث ملاعق كبيرة ونصف ملعقة مع اضافة نصف ملعقة صغيرة من الزبدة أو أى شحم آخر ·

وهذا يكفى عوضا عن ٤٠ جرام من الشيكولاته الجاهزة ، ويمكن ان تضيفى الكاكاو الى المساحيق الأخرى التى تستعمل منها الفطيرة أو تمزجيها بقليل من اللبن أو الماء حتى تصير عجينة سائلة وتضاف الى المزيج بعد البيض مباشرة ·

١٠٠ — ١٥٠ جرام من الشيكولاته تكفى لأن تضاف الى فنجان من السكر لعمل زينة كعكة أو حشوها ·



المكسرات

الفول السودانى والبندق والبندق البرازيلى والجوز واللوز .

يجب فرمها قبل استعمالها واللوز يمكن تقطيعه أيضا قطعا صغيرة .

وفى بعض الأحيان تخلط المكسرات فى قليل من الدقيق وخصوصا ما يضاف منها الى العجائن السائلة (الطرية) .

وأما اللوز فيجب أن يقشر قبل تقطيعه واذا حمصت المكسرات قبل اضافتها فانك تضمنين عدم رسوبها فى قاع الكعكة .



الفـــواكه

الزبيب البنـــاتى والزبيب الصغير الأســـود والزبيب الكبير والتين والوشـــنة (مطبوخة) أو نيئـــة والبلح والليمون وأصناف الفراولة والتوت والبرتقال وقشـــر الليمون والقشـــور المعقـــودة بالسكر والمربات على أنواعها تصلح جميعـــا للـــمزج بالفطـــائر والكعك .

واما الوشنة والبلح فيجب استخراج بذورها قبل فرمها .

اذا وضعت الفواكه فى الفرن بضع دقـــائق ثم خلطت بقليل من الدقيق قبل اضافتها الى العجينة فانك تضمنين عـــدم رســـوبها فى قـــاع الفطيرة أثناء الخبـــز .

ونظرا للزاجـــة الزبيب فـــلا تضعيه فى الفـــرن أكـــثر مـــن ثلاث دقـــائق .

يجب استخراج بـــذور الفواكه والبعض الاخـــر يجب غسله تماما وتصفيته ثم تخـــلط بالدقيق .

اذا سخنت مقراضا (مقصا) على النـــار وقطعت به الفواكه فلا تتســـرعى .

الخمـــائـر

مسحوق الخميرة الجيد يتركب من حمض أو زبدة الطرطار(١) مضاف اليه بيكربونات الصودا ومسحوق الأرز بمقادير مختلفة .

وقد توجد مساحيق أخرى رديئة مثل حمض فوسفات الجير وحمض فوسفات البوتاس التى ضررها بالصحة فإنها تأتى بالغرض المطلوب .

ويجب أن ننبه السيدة الى أنه بمجرد الانتهاء من صنع الفطائر توضع فى الفرن لأن التفاعل الكيماوى لهذه المساحيق يبتدىء فعله عند خلط المسحوق بالماء :

واذا ترك زمنا طويلا بدون أن يوضع فى الفرن تبرد حدته ولا ينتشر الغاز الموجود فيه ليرفع الفطيرة بالمقدار المطلوب .

---

(١) حمض وزبدة الطرطار مادتان مستخرجتان من العنب .

تنظيم حرارة الفرن

قد اصطلحوا على استعمال ترمومتر لتنظيم حرارة الفرن ،ومن اليسور جدا الحصول عليه لأن فائدته عظيمة جدا وهو يسجل حرارة لغاية ٦٠٠ فهرنهيت أى ٣٠٠ سنتجراد ٠

واذا أردت الاستعاضة عنه بامتحان درجة حرارة الفرن فيمكن ذلك بواسطة قطعة صغيرة من الورق الأبيض الخشن فى نصف الفرن فتتلون تلوينا يختلف فى أوقات معينة



الحرارة للتحمير

يمكن استعمال ترمومتر عقد السكر الذى يسجل لغاية ٦٠٠ فهرنهيت أو ٣٠٠ سنتجراد وفى حالة عدم وجود هذا المقياس يمكن اختبار الزيت أو الشحم بقطعة من الخبز ، فقد تحصلين على نتيجة اذا وضعت فى الزيت الساخن وتركت وقتا معينا الى أن تحترق .

ضبط المقادير والمكاييل

من أهم العوامل التى تصل بك الى النجاح فى عمل فطائرك ضبط المقادير على غاية الدقة . ويجب أن تحصلى فى المطبخ على مكيال مدرج فى حجم الفنجان الكبير سعته ربع لتر وكذا ملعقة أخرى كبيرة وأخرى صغيرة مدرجتين .

أما الملعقة الصغيرة الطافحة فانها تسع أربع ملاعق مسطحة من مسحوق الخميرة .

اما اذا ملئت اعتياديا فانها تسع ملعقتين مسطحتين وأغلب المقادير فى هذا الكتاب قد روعى فيها الملاعق المسطحة او الفناجين .

كيفية حفظ الفاكهة

١ ـ الكمثرى ـ التفاح ـ العنب ـ الكراز ـ المشمش الخوخ ـ البرقوق ـ التوت ـ الفراولة ـ التين البرشومى ـ المانجو ـ الأناناس ـ ابو فروة ـ البندق ـ القراضية اليمون ـ

٢ ـ طريقة حفظ الورود ٠

٣ ـ الحلوى الجافة (المسكرة) ٠

المواد التى تضاف للدقيق فى صناعة الحلوى كثيرة وأهمها الفاكهة ، وهذه يجب أن تكون دائما فى متناول اليد أى أن لا يكون استعمالها موقوفا على فصل دون آخر ، ولا علاقة لصناعة الحلوى سيما وهى فى غير اقامة تجارة تخضع لقانون العرض والطلب ـ بفصول الانتاج ٠

ومن أجل هذا يجب أن تلم السيدة الماما تاما بكل الوسائل الممكنة للتحفظ على كل من هذه المواد لتكون دائما فى حالة جيدة ٠

وسأتحدث فى هذه الصفحات عن ابسط هذه الوسائل على

انه فى العـــادة يجب أن تجنى الفواكه التى يراد حفظها قبل تمـــام نضجها وأن تـكون جافة جامدة لم يصبها العطب وترص الفـــواكه فى أوانى زجاجية بحـــذر ثم تمـــلا البرطمانات بالشراب المعقـــود وكلما كانت حـــلاوة الشراب أكـــثر كلما طـــالت مـــدة حفـــظـه للفاكهـــة .

واذا أرادت السيـــدة حفظ الفـــاكهة طويلا تتركها حتى تجف ثم تقشرها وتلفها بورق مـــن النوع الرفيع المشبع بحامض السلسليك الجفف وتضـــعها فى صـــندوق مـــن الخشب بحيـــث لا يضغـــط بعضها بعضـــا .

أما تشبع الورق المذكور فيتـــم باذابـــة حامض السلسليك فى الـــكحول المـــكرر ثم تضيف السيدة الى المحـــلول كميـــة مـــن المـــاء حتى يرسب الحـــامض ثم تغمس الورق فيه نحـــو ســـاعة من الزمن وبعـــدها نتركه حتى يجف .

ولـــكن مع هـــذا تختلف الصفات العامة لـــكل نوع مـــن أنواع الفاكهة باختلاف الفصيلة النباتية التى يرجـــع اليها كـــل نوع ، وتبعا لهـــذا التبـــاين الأولى كان من الضرورى أن تختلف ثم ترفع وتوضع فى ماء بارد وينزع قشرها .

٢ ـــ تقطع ان كانت كبيرة الحجم أو تبقى كما هى ان كانت وسيلة التحفـــظ على كل نوع منهما .

ولمـا كانت عملية التحفظ يجب أن تخضع للاقتصاد كـكـل المسائل الحيوية فى بنـاء المنزل وتـكوينه لهـذا سأتحـدث عن كل نوع من الفاكهة ذاكرة وسيلة التحفـظ عليه ·

الـكمـثرى :

تنتخب السيدة الـكمثرى الناضجة وتنتزع قشرها وتضعها طاجن ممـلوء بالمـاء وتغطيـه ثم تضعه فوق نار هادئة

وعندما تستوى الكمثرى تسـحبها وتنقلها من الـوعـاء واحدة واحـدة وترصها فوق ألواح من الخشـب كالتى يستعملها الفران فى خبز العيش ثم تعيد الألواح الى الفرن الصغير حتى اليوم التالى على شرط أن تـكون حرارة الفرن هـادئة جـدا ·

ثم تخرجها وتضع الكمثرى فى المـاء الذى تبقى من غـليهـا فى اليـوم السابق وبعـدها تدخلها الفرن ثانية لتجففها وبعد ذلك تخرج وترص فى الصناديق فى مكان جاف ·

وهذه الـكمثرى اذا عملت منها مربى تكون لذيذة جدا ·

— * ❋ * —

طـريقـة أخـرى :

١ ـ تغسل الكمثرى وتقشر بالسكين أو تغمس فى ماء مغـلى ثم ترفع وتوضع فى ماء بارد وينزع قشرها ٠

٢ ـ تقطع ان كانت كبيرة الحجم أو تبقى كما هى ان كـانت صغيرة ويلاحظ وضعها فى ماء به قليل من الملح عقـب تقشيرهـا وتقطيعها لحفـظ لونها من التغيير ٠

٣ ـ توضع الفاكهة أو قطعها فى البرطمانات ويضاف اليهـا محـلول سـكرى بنسبـة ٤٠ فى المـائة من وزنهـا الأول وهى طـازجـة ٠

٤ ـ تسخن البطرامانات بعد احكام قفلها فى ماء يغـلى مدة ٣٠ دقيقة مع وضع بعض الملاعق الـكبيرة لامتصاص الحـرارة عن الزجاج لئلا يـكسر والأحسـن أن تـكون الأوعيـة الزجاجيـة قليلة السمـك ٠

***

التفــاح :

تستعمل معه نفس الطريقة المستعملة مع الـكمثرى والتفاح بهذه الطريقة يكون لذيذ الطعم بدرجة كبيرة .
وهناك طريقة أخرى لحفظه وهى أن تقطــع التفــاح قطعــا صغيرة لتجفيفهــا .

ولــكن يلاحظ أن ينـــزع قشره . والتفـــاح المحفــوظ بهذه الطريقة اذا القته السيدة فى قليـــل من المـــاء وحـــركته أمكنها أن تحصل على شراب جميـــل .

العنـــب :

أفضل طريقـــة لحفـــظ العنب الى الشتاء هى تجريد العنقود من الحبوب الفاسدة مع ملاحظة عدم وصول الهواء الى العنب .
ويمكن استعمال هـــذه الطريقة لحفـــظ التفاح والكمثـــرى والـكراز أيضـــا .

الـكريز :

يحفـــظ بنفس الطريقة التى تحفـــظ بها القراصية ولـــكن ليكفى وضعه فى الفرن مرة واحـــدة .

المشمش :

تنتخب السيـــدة المشمش الجيـــد وتقسمه قسمين وتنـــزع نواه وتكسر النوى وتستخرج منه اللوز وتضعه فى المـــاء المـغلـــى حتى تتفتح وتزول قشرته ٠

تضع اللوز مع المشمش فى برطمان وتملاه بالشراب المعقـــود وتحكم سده ثم تضع البرطمان فى المـــاء الساخن مدة ٤ دقائق ٠

الخـــوخ :

تستعمل السيدة نفس الطريقة التى استعملتها مع المشمش ولـــكن يـــكفى أن تتـــرك البرطمان فى المـــاء الســـاخن ثـــلاث دقائق فقـــط ٠

ويستحسن عـــدم نـــزع قشر الخوخ لأن فى ذلك تشويه له ونقص فى المـــادة السكرية الموجود جزء كبير منها فى القشر ٠

البرقوق :

تنتخب السيدة البرقوق الأخضر وتثقب كـــل واحدة بدبوس فى ثمانية أو تسعة مواضع ثم يوضع البرقوق فى برطمان بعـــــد غسله جيدا بالمـــاء المغلى أو يضاف اليه الشراب المعقـــود ٠ويوضع البرطمان فى المـــاء الساخن مدة أربع دقائق ٠

ويمكن حفظ البرقوق أيضا كما يحفظ الخوخ بأن تقسمه الى قسمين ولـكن مع عدم اضافة لوزه اليه •

التـوت :

ينتخب التـوت الغير تام النضوج ثم يضـاف اليه الشراب المعقـود ويترك فى البرطمان فى المـاء الساخن مدة دقيقتين •

الفـراولة :

تحفـظ مثل التوت ولـكن هذا النوع من الفـواكه لايحتفظ برائحته طويلا الا انه لمـا كانت الفراولة فى العادة تكسب الحلوى طعما خاصا وقد تحتاجها السيـدة •

وفى هـذه الحـال يمكن للسيـدة أن تستعملها اما كمـربى أو كشراب •

التين البرشـومى الأخضر :

يغلى التين فى ماء ثلاث دقائق ثم يرفع من المـاء أو يصفي بمصفاة ويتم عمل الشراب أو التسكير كالمشمش المسكر •

المـــانجـــو :

تقشر المـــانجو بالسكين وتغرز بعـــود خشب رفيع كعـــود الكبريت ويغلى مقدار من المـــاء فى وعـــاء نظيف وتوضع المـــانجو فى المـــاء بعـــد غليه وتبقى فيه مدة أربـــع دقائق ثم ترفع من المـــاء بمصفـــاة ويعمل الشراب من الســـكر والفانيليا والمـــاء وعصـــير ليمـــونة ويضاف الى المـــانجو ٠

ثم تـــكرر عملية الغلى ستة ايام متوالية حتى تجف المـــانجو فى اليوم السادس فتحفظ لاستعمالها عند الحاجة اليهـــا ٠

* ● *

الأناناس :

يقشر الأناناس ثم ينظف تنظيفا حسنا من النقـــط السوداء التى به وتنزع منه القطعة الخشبية التى فى وسطه بقطعات التفاح استطيلة ويقطع فى الشكل المناسب المختار ويغلى المـــاء فى وعـــاء نظيف ويوضع به الأناناس المقطع ويستمر فى الغلى مدة لا تقل عـــن ثـــلث الساعة ٠

مع ملاحظة ان تـــكون النار متوسطة الحرارة ٠ وترفع قطع الأناناس بالمصفـــاة ويعمل الشراب وتتم عملية التسكير كالمشمش المسكر ٠

أبــو فــروة :

ينـــزع قشر أبو فروة ، يسلق ثم يضاف اليه قليل من الفانيليا ويصفى ثم يعقد السكر الكافى لغمره ٠

يوضع أبو فروة فى برطمان يضاف اليه الشراب الذى عقد ويغمر البرطمان فى الماء الساخن المغلى لمده ١٠ دقائق ٠

+ ✻ +

البنـــدق :

يقشر البندق ثم يسلق ونحمص فى الفرن بعد السلق ويجفف ويعمل الشراب من السكرر والفانيليا والماء الكافى ويوضع البندق فى قاغ قالب يرش فوقه شراب ويغطى بالورق الاجلاسيه ويترك مده لاتقل عن ٢٤ ساعه ويسخن ماء فى وعاء متسع يوضع فى قاعه القالب كى يسهل استخراء البنـــدق منه ولا يبقى لاصقا به ويوضع البندق فوق شبكه نظيفه حتى يجف ثم يحفظ فى أوعيه بللورية ٠

+ ✻ +

القــراصيـــة :

تجفف القراصيه على الواح من الخشب ثم توضع فى الفـــرن وتترك

حتى اليوم التالى ثم تسحب لتبرد وتوضع فى الفرن مره ثانيه لمـدة قليلـة •

ويجب ان لاتكون القراصيه طريه ولا جامدة • وعندما تجـف ترص فى صندوق فى مكان غير رطب بدرجة كبيرة والا تلفت •

+ ❋ +

حفـظ الليمـون :

يمـكن التحفـظ على الليمون لمـدة تطول الى عدة شهـور اما بوضعه فى الرمل الناعم الجاف أو بغمـره بالمـاء البارد عـلى ان يجـدد هـذا المـاء مرة فى الأسبوع •

وتحتاج السيدة ايضا الورود فى صناعـة الحلوى ولكنهـا تستعملها اما كشراب يضاف الى العجينة واما كمربى فى تغطيةبعض اصناف الجاتوه والتورته او فى حشو اللفائف والفطائر •• ولـكن الواقع انهـا قد تحتاج الورود طازجة للزينة •

+ ❋ +

١ — لحفظ الورود :

اذا ارادت السيدة حفظ الورود والأزهار على اختلاف أنواعها فتنتقى منها ما كان سليم الساق .

وفى شكل برعم قبل التفتيح ثم تقطع الوردة من جذعها تاركة لها ساقا لا يقل طولها عن سنتيمترات . ثم تذب قليلا من الشمع الأحمر فى وعاء على النار وتغمس فيه ساق الوردة ثم تضعها جانبا بكل اعتناء وتفعل الورود مثل ذلك . ثم تلف كل وردة على حدة بورق من النوع الخفيف . ثم تضعها كلها فى صندوق من الورق القوى (الكرتون) واحدة فوق الأخرى وتضع الصندوق فى مكان جاف .

وعندما تريد ابراز الورود فى غير ميعادها تخرج كل وردة على حدة وتقص طرفها المغطى بالشمع ثم تضعها فى كأس فيها ماء قد اذيب فيه قليل من ملح الطعام ، وتترك الورود فى ذلك الماء قليلا حتى تلين وتتفتح وتستعيد نضارتها ورائحتها .

+ ❋ +

٢ — لحفظ باقات الأزهار :

تحفظ نضارة باقات الأزهار مدة طويلة برش الباقات كل يوم بقليل من الماء وبوضعها فى أقداح مملوءة بماء الصابون ·

ويمكن حفظ الورود فى الأصص البلورية اذا كان الماء الذى يغطى اطرافها قد أذيبت فيه كمية من ملح الطعام مع ملاحظة قص الأطراف الخضراء كل يوم ·



تحدثت فى هـذه الصفحات السابقة عن مختلف وسائل التحفظ على غالبية انواع الفاكهة التى تجدها السيدة فى السوق عادة والتى تحتاجها كثيرا فى صناعة اغلب انواع الحلوى اما للاستعمال العادى واما للدعوات الموسمية ٠

على ان الفاكهة قد تصنع وهى لا تزال طازجة الى حلاوى باسم (الحلويات المسكرة) ٠

وصنع هذه الحلوى سهل هين وسأتحدث فى الصفحات التالية عن صنع بعض هذه الحلوى وطريقة التحفظ عليها على انى اهمس فى اذن السيدة أنه يجب عندما تريد تخزين حاجتها من الفاكهة او صنع هذه الحلوى الجافة المسكرة ان تتريث ولا تبتاع حاجتها الا عند توافر الصنف اى عندما يكثر تواجده فى السوق وفى هذه الحال يكون اكثر جودة اذ يكون قد اكتمل نموه كما انه يكون ارخص ثمنا ٠

الحــــلوى الجــــافــة

عمــل اللبس :

يوضع اللوك بالحــلوى على النــار ويقلب حــتى يسحق ويرش عليه ســكر محلول ويقلب بمساعدة قليل من الدقيق الصافى الناعم (الفرنساوى) وبعــد ان يجف تماما يرش عليه سكر محلول ويجفف داخل الحلى على النــار ٠

عمــل اللبــن :

١٠ اجــزاء سكر ٠
٢ جــرام نشــا ٠
٢٠ جرام ميــاه

الفنــدام :

يصب بالقوالب الدربســ يمزج السكر بالليمون ويــكبس بالمــاكينة بعــد اضافــة الروائح ٠

الجـزر المسكر :

يغسل الجـزر ويبشر قشوره ويقطـع الجـزر حلقـات فى اشكـال مربعـة ومستطيله ويسـلق هـذا الجـزر قليـلا فى ماء فى وعـاء نظيف ثم يعقـد السكر بمـاء صاف مضاف اليه القليل من المـاء الذى سلق فيـه الجـزر ٠

يوضع الجـزر فى شراب ويحـرك على النـار حتى يتـم نضجه ٠ ويبقى على النـار مدة بين ساعة أو ساعتين ثم يـرفع عن النـار ويبقى حتى يبـرد فيقلب فى وعـاء مفروش فيه السكر السنترفيش ويوضـع فى وعـاء بلورى نظيف كى يحفـظ فيـه ويـؤخـذ منه عنـد الطلب ٠

+ ❋ +

جـوز الهـند المسكر :

تكسر جـوزة الهنـد ويلقى غلافها الخشـبى الخـارجى ويبشر لحمها الداخـلى ويحفظ لبنهـا ويعمل الشراب من السكر ولبن جـوز الهنـد مضافا اليه القليل من المـاء والفانيليا ويغطى

بورق اجلاسيه ثم يوضع فى قالب ويرش فوقه الشراب ويترك يوما كاملا مغطى بالورق الأجلاسيه ٠

ويغلى مقدار من الماء فى وعاء متسع ويوضع القالب فيه كى لا يبقى جوز الهند لا صقا فى القالب ويفرد فوق شبكة رفيعة جدا حتى يجف فيحفظ للاستعمال فى الأوعية الخاصة بحفظ الفواكه المسكرة وهى تصنع عادة من الخشب الرفيع (الأبلكاش) ٠

حـــلـــويات شـــرقيـــة

البقـــلاوة :

كيــلو من دقيق البقـــلاوة ٠
١٢٠ جرام من الجــوز ٠
١٢٠ جرام من السكر الناعم ٠
كيــلو من الســكر السنترفيش ٠

الطــريقـــة :

تضع السيدة الدقيـــق فى وعـــاء به قليـــل من الملــح الناعم ونحـــو ٧٥٠ جرام من المـــاء ثم تعجنـــه بيـــدها بشـــدة حـــتى يصير كالشـــمعك ثم تـــدق الجـــوز وتخلطـــه بالســـكر النـــاعـــم وتبقـــه جـــانبـــا ٠

تأتى السيدة بطـــاسة واسعـــة أو بالصينيـــة التى ستضع بهـــا البقـــلاوة وتضع بهـــا قليلا من السمن وتضع الصينيـــة على النـــار حتى تقـــدح السمن وتـــكون فى اثنـــاء هـــذا قـــــد فـــردت قطعـــة من العجينـــة حتى باتت رقيقـــة كالورق فتمـــر عليها بأصابعها بالسمن المقـــدوح وهـــكذا غـــيرها حتى تصـــنع العـــدد الـــكافى من الرقاق ٠

تأتى السيــدة بالصينيــة وتمسح داخلها بالسمن ثم تضــع رقاقة واحــدة وتغطيها بقليل من السكر والجــوز وهــكذا حتــى تضع كل الرقاقات داخــل الصينيــة — وأحيانا تبقى الجــــوز والسكر لتضعه فى المنتصف وهــذا هو الأكثر استعمالا ٠

ثم تقطــع البقلاوة بالسكين فى أشكــال هندسية جميــلة وترسلهــا للفــرن أو تخــبز فى فرن المطبخ سواء كان فى أفــران الطبــخ أو فى الأفــران الصغيرة المصنوعة من الصاج ٠

وبعد أن تضع الصينية فى الفرن تذيب السكر فى المــاءوتغليه على النــار الى ان ينعــقد قليلا وعندما يتــم خبــز البقــلاوة تسكب الســكر السائل عليهــا ٠

وفى كثير من الأحوال تشتــرى السيدة هذا الرقاق معــدا للصــنع ٠

+ ✻ +

الغــريبة المــدودة :

كيــلو من السميــد ٠

كيــلو من السمن ٠

كيــلو من الســكر ٠

نصف كوب من مــاء الزهــر ٠

نصف قــدح من مــاء الورد ٠

الــطريقــة :

نصف قــدح من مــاء الورد ٠

تأخــذ السيدة السمــن وتخفقــه بيــدها فى المعجن حتى يبيض ثم تضــع الســكر وماء الزهر أو ماء الورد وتخفق الــكل معــا ثم تضع السميد شيئا فشيئا حــتى ينخفق جيــدا ولــكن لا تفركه أصــلا ثم تأخــذ الصينيــة وترش فيهــا شيئا مــن السميد وتضع العجينة فى الصينيــة وتمــدها جيــدا وتضع على وجهها فرخ ورق أبيض وتكسبها بيــدها حتى تتمــاسك ثم ترفع الورقــة عن وجــه الصينيــة وتقطعها كالبقــلاوة وتخبــزها فى الفــرن ثم تنــق الســكر وتنخله وترشه عــلى وجــه الصينية بعــد خبزها ٠

+ ✱ +

كنـــافة بالقشــــدة :

تبتاع السيدة نصف كيلو من الـكنافة وتعـرض خيوطهـا للهـواء مع تفريدها ثم تضعها فى صينيـة وتضع فوقهـا السـمن المقدوح وهو سـاخن وتـدخلها الفـرن حتى تحمر جيـدا ثـم تصفى السمن منها وتصب عليها ماء ساخن وتصفه بسـرعة ثانيـة ثم ترش عليهـا شرابا مكونا من ماء وسكر وقليل من الشربـات ثم تتركها حتى تبرد ثم تحضر القالب وترص فيه طبقة من الكنافة وأخرى من القشدة وهكـذا وبعد ذلك تقلب القالب فى طبق وترش عليهـا مكسرات مفـرومة كالفستق والصنوبر واللوز والبندق ٠

البغـاشـة :

كيـلو من الدقيـق ٠
٥ بيضـات ٠
١٥ جـرام مـلح ٠
٤٠ جرام من السمن ٠

تعجن السيدة كل هـذه الأصناف معا وتدعك العجينة جيـدا ثم تقطعها قطعا متوسطة وتكببها مثل الـكرة على التختـة ثـم

تحضر جانبا من المسلى وتعــد صينية أو اثنتين وتفرد العجينــة بيديها حتى تبقى مدورة مثــل الرغيف وتدهن هــذه القطــع بسمن دون تسييــح وتحضر نشــابة صغــيرة وبعض المسلى المســاح فى انــاء صغير وتدهن الاصوانى من الداخل وتأخــذ قطــع العجين واحــدة واحدة وتفردها بالنشابة حتى تصير مثل الرقاقة وتدهن يديها بالمسلى وتمسك طرفهــا بيديها الاثنتين وترفعهــا الى فوق وتدورها من الشمال الى اليمين وتطرحها على التختــة ، وهــكذا الى أن تصير مثل ورق السيجــارة ·

+ * +

بقـلاوة محشوة بالفستـق :

١٢٠٠ جرام من الدقيق ٠

٥ بيضــات ٠

٢٠٠ جرام من الســلى ٠

٤٠ جــرام من مسحــوق الأرز ٠

تــكسر الســيدة البيض فى وسط الدقيق وتضــع عليــه قليلة مـن السمن ثم تعجنها عجنــا جيــدا حتى تصــير العجينة ناعمــة تمــاما ٠

وبعــد ذلك تغطيهــا بورق الأجلاسيه وفوقــه شــاشــة مبللــة بالمــاء وتتركها ســاعة ثم تقطعهــا تقطيعا شريطيا جمــلة قطــع وبعد ذلك تأخــذكل قطعــة وتبــدى تحتهــا جانبــا من مسحوق الأرز وتفردها وتــكون الشرائط بعرض من ٥ الى سم ٠

بقـلاوة الأرز :

تضع السيدة كميــة من العسل المــكشوط ريمه ومثلهــا من السمن فى وعــاء فوق النــار وتضف الى الجميــع فنجــانا مــن ماء الرمان وتحرك الجميــع جيــدا وتنتــظر حتى يصــــير هــذا المزيج كالحــلاوة لينا فتــرفع الوعــاء عن النــار وتصب المــزيــج

فى صينيـــة قبل أن يتجمـــد وتضع الصينية فى الفرن الى ان يتـــم النضج والتجمـــد فتقطعها فى أى شكل مـــن الأشكـــال الهندسية الجميـــلة وتسقها بالعسل أو ترش فوقهـــا السكر المحلول ٠

+ ✻ +

بقلاوة البطـــاطس :

كيـلو من البطـــاطـــس + ٢٠٠ جـــرام من النشا الأبيض (نشـــاء طعـــام) ٠

تغسل السيـــدة البطاطس جيـــدا وتغمـــره بالمـــاء فى وعـــاء نظيف وتسلقه فـــوق نار قـــوية ثم تنـــزع منه قشرته الخـــارجية وتدقه فى هاون حتى يصير كالعجينـــة ثم تضع قليـــلا من النشـــا فوق لوح خشبى وتفرد فوقه عجينـــة البطاطس وتتركها حتى تبرد ثم تقطـــع العجينة فى أشكال البقلاوة وتقـــليها فى الســـمن واحدة فواحـــدة وتسقيها بالسكر المحلول ٠

—●—●—

الأرميـــك :

كيــلو من السميــد ٠
٢٥٠ جرام من المسلى ٠
٨٠ جرام من الصنوبر والزبيب ٠
كيــلو من السكر ٠

يوضع المسلى على السميد فى انـاء ثم يوضع الانــاء عــلى النار مع استمرار تقليب السميد بالمعقة حتى يمتــزج بالمســاى تماما ويتخمر وعندئــذ تلقى السيدة الصنوبر والزبيب بعد أنتكون قد نــزعت عن الزبيب الأطراف الجــافة حتى تنضج فــترفع الاناء عــن النــار ٠

شكلمة جوز الهند :

٦ ملاعق من جوز الهند المبشور ·
بيضتان + ٨٠ جرام من السكر ·
١٠ جرام من الفانيليا ·

يجفف جوز الهند المبشور فوق نار هادئة — ثم تكسر البيضتين وتنزع الصفار ثم تجفف البياض على نار هادئة وتخلط الجوز بالبياض المجفف والسكر والفانيليا وعندما يتم خلطها تضعها فى دوائر صغيرة تصف فى صينية قد مسحت من الداخل بالمسلى ثم توضع فى الفرن حتى يحمر السطح العلوى للشكلمة ·

—●—●—

شكلمة المكسرات :

نصف كيلو من اللوز المقشور ·
نصف كيلو من الفستق المقشور ·
ثلاثة أرباع كيلو من السكر الناعم ·

١٠ بيضـــات ٠

يدق اللوز والفستق معا ثم يضاف اليهما الســكر الناعــم بعد أن تنخــله السيدة ثم تــكسر البيض وتنــزع منه الصفــار وتلقى البيــاض على السكر والمــكسرات المدقوقــة مع التحــريك بملعقة حتى تنتج لديهــا عجينة جافــة ولــفنها غير متيبســة ٠

تضيف السيدة للعجينة قليــلا من الفانيليا المسحــوقة واذا كانت العجينة ناعمة وضعتها فى الصينية والواجــب أن تــدقها فى الهــون حتــى تنعم ٠

تحضر السيدة صينية كبيرة وترش فيهــا قليلا من الســكر بعــد ان تفرش فى قاعها ورقة بيضاء وتقطــع من العجينة قطعــا صغيرة تضغطها بأصابعها فى شكلدائرى ثم تضع فى وسطهافستقة كاملة طــازجة ٠ وعندما يتم صف قطع العجين ، تــدخل الســيدة الصينية فى فرن هــادئة لــدة عشرة دقائق ٠

—●—●—

الفاكهة المطهية للاكل ولحشو الفطـائر

[ك]ومبستـو التفـاح — تفـاح بالـكريمة — بوريه التفـاح — [ب]وديه التوت الأسود — الزبيب البنـاتى الأسود — بـوديـه [ا]بو فروة — بوريه البرقوق — كـريمـة الفـاكهة — بـوريـه [ا]لفاكهة — كريمة عنب الديب — بوريه عنب الديب — المشمش — [ا]لبرقوق والخوخ — الزبيب البناتى الأحمـر — التوت الأفرنجى [ا]غرامبوزا) الشليك التفـاح الأسود ٠

كـومبوستو التفـاح :

٩٠٠ جرام من التفـاح — ليمونة واحـدة — ٢٥٠ جـرام [م]ن السكر — ١٠ جرام من القرنفل ٠

تسلق السـيدة التفـاح وهو لا يزال بقشره فى كوبان مـن [ا]لمـاء حتى يتحول المـاء الى شراب مثـل عصير التفـاح ثـم [ت]خـرج التفـاحات مـن الانـاء وتنـزع منها البذور الداخـاية [و]القشرة وتقطع كل منها الى اربع قطـع ثم تعيدها الى الشـراب

بعد أن تضيف اليه القرنفل وقشر الليمون وتعيد الاناء الى أربع قطع ثم تعيدها الى الشراب بعد أن تضيف اليه القرنفل وقشر الليمون وتعيد الاناء الى النار حتى يصبح التفاح لينا ولكنه لم يتكسر (يتهرى) .

ترفع السيدة الاناء عن النار وتلتقط بملعقة نظيفة حبوب القرنفل وقشر الليمونة .. لا يقدم الكومبرستو الا باردا .

—●——●—

تفاح بالكريمة :

كوب من التفاح المصنوع بورية — ملعقة شاى من السكر — بيضة واحدة — ملعقة صغيرة من جيلاتين الزبيب البناتى الأحمر .

تخلط السيدة الأصناف الثلاثة الأولى جيدا ثم تضعها على النار حتى تتماسك فى مادة سميكة وعندها ترفعها السيدة عن النار وتتركها الى أن تبرد ثم تضع فوقها جيلاتين الزبيب البناتى الأحمر وتقدم للاكل مغطاة بالكريمة .

—●——●—

بورية التفاح :

٤٥٠ جرام من التفاح — ١١٠ جرام من السكر — مياه .
يقشر التفاح وتنزع بذوره ثم يقطع ويضاف له السكر

وكميــة كافية من الميــاه لتمنع احتراقه ، ويبقى التفــاح عـلى النار حتى يسلق ويلين ويتحول الى شبه عصيدة •

واذا لم يتفتت التفــاح وحده يمكن أن يدعك باليد فى مصفاة سلكية صغيرة بمجرد أن يلين •

ويستعمل بوريه التفاح كمادة رئيسية فى أغلب ألوان الحلوى وعند صنع الفطائر المغطاة بالتفاح اذ أنه لو غطيت الفطائر بتفاح غير مطهى يتم نضوج الفطــائر قبل ان ينضج التفــاح نفســه او حتى يــلين •

—●—●—

بــوريه الخــوخ :

يعمل بوريه الخوخ الطــازج بذات الطــريقة والمقــاديــر المستعملة فى صنع بوريه التفــاح ، أما فى الخوخ المجفف فيجب أن يغمر الخوخ بثلاث أمثاله لمــدة اثنى عشر ساعــة •

وعندما يلين الخوخ المجفف يكمل صنعه بذات الطريقة الــتى عمل بها بوريه التفاح فقط لا تضاف له أية كمية أخرى من المياه •



التـوت الأسـود :

المقـادير : ٤٥٠ من التوت ــ كـوب من المـاء ــ ١٠٠ ج من السـكر .

تنزع البذور والأوراق المختلطة بالتـوت ثم يغسل جيـدا وتلقى جانبا الأثمار المدهوكة وذات اللون الفاتح ولمـا كانت البذور غير مستحبة فى الحلوى التى يضاف اليهـا هـذا التوت فيحسـن بالسيدة أن تستخلص الشراب فقط بالطريقة الاتية :

يسلق التوت فى المـاء ثم يضـاف له السكر ويغليان حـتى يصفى العصير وهنا يضغط ثمر التوت فى مصفاة صغيرة .

ويمكن أن يخلط عصير التوت الأسود الى بـوريـه انتفاح أو تصـنع منه وحـدة (جيلاتين) مادة هيلامية جميلة الطعم تستعمل فى حشو الفطـائر ، وهى بلا شك أجمل من طهى التـوت دون أن تنزع منه بـذوره .

—●—●—

الزبيب البنـاتى الأسـود :

تنـزع منـه بذوره والأطراف الصلبة ثم يغسل جيـدا ويصفى منه المـاء ويسلق فى الفـرن بعد أن يضاف له ٨ جـرام من السكر وملعقتان كبرتان من المـاء لـكل نصف كيـلو كمـا

يمكن للسيدة أن تصنع المادة الهلامية والعصير بذات الطريقة التى سبق ايضاحها فى التوت الأســود ٠

بــوريه أبو فروة :

نصف كيــلو من أبو فروة — ١٥٠ جرام من السكر — مياه ٠

تشق السيدة قطعتين أو ثلاث فى جانب كل ثمــرة من ثمــار أبى فروة ثم تشويها فى الفرن لمــدة خمس عشرة دقيقة ثم تنــزع عنها القشور الصلبة وتقلبها فى المــاء حتى تلين ثم تدعكهافى المصفاة وتلقى عليها الميــاه التى غليت فيها السكر ٠

بــوريه البرقــوق :

تختار السيدة البرقوق الطازج التــام النضوج ثم تنزع عنه البذور وتسلقه فى الفرن فى قليل من المــاء واضعة لكل نصف كيلو من الفاكهة ١٠٠ جرام من السكر السنترفيش ٠

بيوريه الفاكهـة :

يستعمل بوريه الفاكهة كمادة أساسية فى كريمـة الفاكهـة أو فى حشو الفطـائر ، ويجب أن تسـلق السيدة الفاكهة حتى تلين مع وضع كمية ضرورية فقـط من المـاء التى تمنع من احتراق تصفى السمـن منها وتصب عليها ماء ساخن وتصفه بسـرعة ثانية الفاكهة المجهـزة — العـادة أن ينتفع بالمـادة اللزجة المتماسـكة فى البوريه أما السـائل فينتفع به فى عمل شراب من الفاكهـة ٠



كريمة عنـب الديب :

نصف كيـلو من عنب الديب الطـازج ـ مزيج من السـكر والبيض ـ نصف كوب من الكريمة — ربع كيلو سـكر ٠

يساق عنب الديب مع اضـافة السكر وكمية قليلة جـدا من المـاء ، تهـرس حبـات العنب وملعقة لعمل البوريه أو تضغط الفاكهة بعد سلقها فى مصفاة

تخلط السيدة بالفاكهة نصف كوب من السكر والبيض والابن بعـد أن تضعه وحده بالنسب المذكورة فى الحديث عن كريمـة الفـاكهة ثم تسكب نصف كوب من السـكريمة وتقدمه باردا للاكلين .

بوريه عنب الديب :

عنب الديب الطازج ١٠٠ جرام من الفاكهة .

تغسل السيدة العنب ثم تضعه فى انـاء مع السكر وقليل من من المـاء وتغلى ثلاثتها معا حتى تلين ثم ترفعه عن النار وتتركه الى أن يبـرد ثم تضربه بالمعقة حتى يتحول الى عجينة .

● ❋ ●

المـشـمش :

المشمش الطازج يتطلب الطهى لبعض ساعات لأنه يتحجـر فى السائل ويكون معدوم النكهة اذا غلى . ويستحسن أنه يطهى فى فرن هادىء بشـرط أن يـكون موضـوعا فى اناء مغطى وتـعلوه كمية كافية من المياه والسكر ، وطبيعى أن عملية الطهى ستقلل كمية المـاه الموجودة وسيكون الشراب المتبقى سميكا لزجا .

يكون لون المشمش اجمل لو وضعت بعض نقـط من اللعلى (المـادة الحمـراء الموجـودة فى دودة القـز)فى الصحاف قبـل أن تقـدم للطعـام .

البرقوق والخوخ والبرقوق الأفرنجى :

من المستحسن أن تسلق هـــذه الفاكهـــة فى قليل من الـ...ـا والسكر وتتوقف الـــكمية التى توضع من كل منهما على درجـــة نضوج الفاكهـــة وعملية السلق أفضل من عملية الغلى .

وتوضع الفاكهة فى اناء ثم يغطى النناء وتطهى الفاكهة تدريجيا فى فرن هادىء حتى تلين ، وهـــذه الطريقة تمكن من حفـــظ الفواكه على صورتها الأصلية كما تبقى للعصير نكهته .

● ✻ ●

الزبيب اللبنـــانى الأحمـــر :

تنزع السيـــدة الأطـــراف الجافة ثم تغســـل الزبيب وتصفى مياهـــه جيـــدا ثم يسلق بذات الطريقة المذكورة فى سلق الزبيب اللبنانى الأســـود ولكنـــه فى العادة يستعمـــل مع التوت الأفرنجى (فرامبواز) ، أما العصير فيمـــكن استعماله كالزبيب اللبنـــانى الأسود وفى هذا المجـــال يستعمل هـــذا العصير كقاعدة لسلاطـــة الفـــواكه .

التوت الأفرنجى (فرمبواز) :

تنتخب السيدة الثمر الجيد نازعة عنه الأطراف وكل الثمر الغير ناضج ويمكن عمل بوريه هذه الفاكهة بالضغط فى مصفاة ، ولكن لين الفاكهة نفسها لا يجعل من ضرورة لطيها كما فى عمل بوريه التفاح مثلا ٠

والنكهة اللذيذة التى للتوت الأفرنجى تجعله قاعدة جميلة لكريمة الفاكهة والكومبرستو وسلاطة الفاكهة ٠

● ❋ ●

الشليك (الفراولة) :

الأنواع الصغيرة أجود من الكبيرة وأطيب نكهة ولهذا فهى أفضل فى عمل الكومبرستو وسلاطة الفاكهة ٠

تنزع السيدة الأطراف الجافة من الثمر ثم تفحصها بعناية لتلقى جانبا كل الأثمار الغير طازجة — تضغطها فى المصفاة دون أن تطهيها ثم تصنع منها البوريه ٠

التفاح المحشو :

تفاح كبير — مربى الشليك — اوز مقشور — زبدة — سكر
تغسل السيدة التفاح بعد أن تقشره ثم تنزع البذور

الداخلية بالتقــوير من أحــد الطــرفين ثم ضع ملعقــة صغــيره من المربى فى وسط كل تفــاحة وتضيف للمربى لوزة واحــدة ثــم تكمل الحشو بالسكر ٠

وترص التفــاح فى طبق قابل للحرارة وتسكب كميــة مــن الميــاه تــكفى فقــط لتغطية قاع الطبق ثم تخبزه فى فرن متــوسط الحــرارة حتى يستوى التفــاح ٠

● ❋ ●

الفصل الخامس

انواع البسكويت

(طريقة العمل)

يوضع الدقيق بعد نخله فى آنية عميقة (سلطانية) ثم يضاف اليه مسحوق الخميرة والملح وتنخل جميعها معا ثلاث أو أربع مرات بقصد خلطها تماما ثم تضاف ملعقتان كبيرتان من الزبدة الجامدة ·

واذا كان المطلوب عمل بسكويت ناعم يضاف أربع ملاعق زبدة ويحسن أن يكون النصف من الزبدة والاخر من الشحم ثم يمزج جيدا بالدقيق بواسطة شوكة من جديد ثم يصب اللبن ببطء ويقلب المزيج قليلا حتى يصير عجينة متماسكة وتبطط ثم تقطع بواسطة مقطع البسكويت على دقيق ، وتوضع القطع على صاج مدهون متباعدة بعضها عن بعض اذا أريد بسكويت هاش ·

واما اذا كان المطلوب ناعما فبوضع متلامسا ويخبز فى فى فرن شديد الحرارة مدة اثنى عشر دقيقة أو حتى تحمر وجهه ·

بسكويت بالزبدة

المواد كما تبين بالوصفة الرئيسية رقم ١ وبعد أن ينضج البسكويت يشق من الجنب ويسقى بالزبدة ويقدم فى الحال ٠

بسكويت الشاى

المواد وطريقة العمل كما تقدم فى الوصفة الرئيسية رقم ١ غير انه يلزم تقليل مسحوق الخميرة الى ثلاث ملاعق وتضاف ملعقة سكر كبيرة واربع ملاعق زبدة أو مسلى وتضاف بيضة واحدة الى نصف كوب ماء وتستعمل بدل اللبن ، وطريقة الخبز كما تقدم ٠

البسكويت المصبوب

المواد وطريقة العمل كما تقدم فى الوصفة الرئيسية رقم ١ مع اضافة لبن زبادى حتى تصير العجينة لينة ثم تصب على صاج مذهون أو فى آنية ذات عيون ٠ وطريقة الخبز كما تقدم ٠

بسكويت باللبن الزبادى

المواد وطريقة العمل كما تقدم مع اضافة ملعقة صغيرة من الصودا على الدقيق قبل عجنه ثم تضاف أربع ملاعق كبيرة زبدة ولبن زبادى عوضا عن الحليب ويتبع فى الخبز ذات الطريقة السالفة ٠

بسكويت بالجبن

المواد وطريقة العمل كما تقدم سوى انه تستعمل ثلاث ملاعق صغيرة من مسحوق خميرة رويال ويضاف نصف فنجان شاى من الجبن المبشور ثم يضاف اللبن الى كل هذا ويمزج الجميع حتى تصير العجينة سائلة قليلا ثم تصب على صاج مدهون بملعقة وتخبز فى فرن معتدل الحرارة مدة ١٥ دقيقة ٠

● * ●

بسكويت الصحة

المواد : —

٣ فنجان شاى من دقيق عادى ٠
ثلاثة اربع ملاعق صغيرة من ملح ٠
٤ ملاعق صغيرة مسحوق خميرة رويال ٠
ملعقتان كبيرتان من الزبدة ٠
١ فنجان شاى من اللبن ٠
٤ ملاعق كبيرة من زبيب مفروم ٠

(طريقة العمل)

يخلط الدقيق والملح ومسحوق الخميرة معا وتنخل ثم تضاف الزبدة تدريجيا ثم اللبن حتى تصير العجينة سائلة قليلا ٠ ثم الزبيب وبعد ذلك تصب هذه العجينة بواسطة ملعقة على صاج مدهون وتخبز فى فرن معتدل الحرارة مدة ٢٥ دقيقة ٠

بسكويت دقيق السن

المواد : —

ثلثين فنجان شاى من دقيق السن ٠
فنجان شاى ونصف من الدقيق ٠
٥ ملاعق صغيرة من مسحوق خميرة رويال ٠
نصف ملعقة صغيرة من ملح ٠
٣ ملاعق كبيرة من سكر ٠
ملعقتان كبيرتان من الزبدة السائحة ٠
نصف فنجان شاى من ماء ٠

(طريقة العمل)

تخلط الخمسة أصناف الأولى (المساحيق) معا وتنخل ويضاف اليها السمن ثم الماء وتعجن حتى تصير عجينة متماسكة ثم ترقق على لوح خشب مرشوش بالدقيق حتى تصير سمك سنتى واحد تقريبا ثم تقطع بواسطة مقطع البسكويت مقطرا بالدقيق ، وتخبز فى فرن شديد الحرارةمدة ١٥ دقيقة ٠

● ❋ ●

بسكويت البرتقال

المواد :

٢ فنجان شاى دقيق ٠
نصف فنجان من مربى البرتقال ٠
نصف ملعقة صغيرة ملح ٠
ملعقتان كبيرتان زبدة ٠
٤ ملاعق صغيرة مسحوق خميرة رويال ٠
ثلث فنجان شاى من لبن ٠ ١ بيضة

(طريقة العمل)

تخلط الثلاثة أصناف الأولى معا وتنخل ثم تضاف اليها الزبدة وتقلب بشوكة حديد ، ثم تكسر البيضة ويضاف اليها اللبن والمربى ويخلط ثم يصب هذا المزيج على الدقيق ويعجن حتى تصير العجينة متماسكة ثم ترقق على لوح خشب مرشوش بالدقيق حتى تصير سمك واحد أو أكثر قليلا ثم تقطع بمقطع البسكويت بعد تعفيره بالدقيق وتخبز فى فرن شديد الحرارة مدة ١٠ دقائق وعندما تنضج توضع قطعة برتقال معقودة فى متوسط كل بسكويتة ٠

بسكويت اصابع

تحضر العجينة كما فى الوصفة الرئيسية رقم ١ تماما ولكن تعجن بواسطة جذبها بالأصابع أمام ثم وخلفا ثم تكون قطعة واحدة مستطيلة وتقطع بسكين حادة إلى قطع وتعمل كل قطعة على شكل مبروم وتوضع فى صاج مدرج مستطيل أو تقطع صغيرة وتوضع كل ثلاث فى عين من الانية المقسمة الى عيون مستديرة ثم يدهن وجه البسكويت باللبن أو الزبدة ثم تخبز فى فرن شديد الحرارة مدة ١٥ دقيقة وتقدم ساخنة .

* * *

بسكويت على شكل دوائر مطبقة

تحضر العجينة كما فى الوصفة الرئيسية رقم ١ الى ان تصل الى عملية الزبدة بالدقيق ثم تخلط ببيضة على نصف فنجان من لبن وتمزج بالعجينة مع اضافة لبن زيادة أو دقيق زيادة حتى تتماسك العجينة ثم تعجن تماما وترفع على لوح مرشوش بالدقيق حتى تصير فى سمك سنتى تقريبا ثم تقطع بقالب البسكويت ويعمل حز فى وسطه كل قطعة ثم يرش على كل واحد بعض الزبدة السائحة ثم تطبق الواحدة طبقتين وتترك على صاج مدهون مدة ٢٠ دقيقة ثم تخبز فى فرن شديد الحرارة مدة ٢٠ دقيقة وهذا النوع من البسكويت يصلح للفطور أو يقدم فى السهرة .

بسكويت ملفوف بالقرفة

تضاعف كميات الوصفة السابقة ثم ترفق العجينة على شكل مستطيل حتى تصير رقيقة وترش فوقها زبدة سائحة وسكر أسمر وقرفة وزبيب أسود رفيع ثم تلف العجينة على ما فيها من حشو مبتدئة بالجهة التى نحوك ثم تخلط ست ملاعق سكر أسمر ويوضع هذا المزيج فى قاع آنية الخبز وجوانبها ثم تقطع العجينة بسكين حادة مبتدئة من أحد طرفيها قطعا لا تزيد عن خمسة سنتيمترات فى الطول وترص هذه القطع بالطول قائما فى الصينية ثم تترك مدة ٢٠ دقيقة قبل أن من الفرن تقلب فى الحال فى طبق وتقدم .

* * ●

بسكويت النزهــة أو السندويتش

المـــواد :

٣ فنجـــان شاى من دقيق ٠

٤ ملاعق صغيرة مسحوق خميرة رويـــال ٠

ثـــلث ملعقة صغيرة من مـــلح ٠

ملعقتـــان كبيرتان من الزبـــدة ٠

ثلاثة أرباع فنجـــان شاى من لـــبن ٠

(طريقـــة العمـــل)

تخلط المساحيق معـــا فى سلطانية ، ثم تخلط بهـــا الزبـــدة تمـــاما بواسطة شوكة حـــديد ثم يضاف اللبن تدريجيـــا وتعجن ولمـــا تتماسك العجينـــة ترقق على لوح مرشوش بالدقيق حتى تصير سمك ربع بوصة تقريبا ثم تقطع بواسطة مقطع البسكويت وتدهن كل قطعة بالزبدة ويوضع فوق الواحدة لحم مفروم(معصج) ثم توضع فوقها قطعة ثانية ويضغط على حافة الثنتين معالتلتصق ثم تدهن وترص فى صاج مدهون وتخبـــز فى فرن شديد الحـــرارة مدة اثنتى عشرة دقيقـــة ٠

● ❊ ❊

بسكويت اللوز

المواد :

ربع كيلو لوز ٠ ١٢٠ جرام سكر ناعم ٠

قشر ليمونة صغيرة مبشورة ٠ قشر ليمونة كبيرة مفرومة ٠

(طريقة العمل)

يقشر ويفرم اللوز فرما ناعما ويخلط عليه السكر والليمون المبشور وقليل من قشر الليمون المفروم ٠ يخفق صفار البيض تماما ويضاف عليه المزيج الأول ثم يخفق بياض البيض جيدا ويمزج الجميع معا ثم يوضع فى علب صغيرة من ورق ويخبز فى فرن شديد الحرارة حتى يجف وينضج ٠

● ❋ ❋

بسكويت أمريكانى

المواد :

١٢٠ جرام زبدة نصف كيلو دقيق

١٢٠ جرام لبن وماء ٠

(طريقة العمل)

تخلط الزبدة فى الدقيق ويمزج بهما اللبن والماء جيدا ثم تقطع العجينة قطعا معتدلة وترص على صاج مدهون وتخبز فى فرن شديد الحرارة حتى تنضج ٠



بسـكويت الشيـكولاته

المـــواد :

ربـــع كيـلو سكر ناعم •
ربع كيـلو لـوز مقشور مفروم •
بيـــاض بيضتين •
١١٠ جرام من شيكولاته مبشورة •

(طـريقـة العـمـل)

يخلط السـكر واللـوز والشيكولاته وبياض بيضتين بعد خفقهما لدرجـة الرغاوى ثم يمـزج الجميع ويقطـع الى أشكال مختلفة على صـاج مدهون وتخبـز فى فـرن معتـدل الحـرارة وحينما ينضج يوضع عليه أى مخلوط زينـة •

بسـكويت الزنجبيـل

المـــواد :

١٢٠ جرام من زنجبيل مطحون + ٣ بيضات + سكر ناعم دقيـق •

(طـريقـة العـمـل)

يخفق صفـار البيض مع سـكر (بما يوازى وزن ثـلاث بيضـات صحيحـة) حتى يتكـاثف المـزيج ثم يضرب بيـاض البيض جيـدا ثم يضاف الدقيق (بمقـدار نصف السكر) ثـم الزنجبيل ويخـلط الجميـع جيـدا ثم ترقق العجينـة وتقطـع اشكالا تتنـاسب مع الطلب وتخبـز فى فرن هـادىء •

بسكويت ناشف

المواد :

٨٠ جرام من زبدة + لبن مقشوط + ½ كيلو دقيق .

(طريقة العمل)

تدفأ الزبدة فى مقدار من اللبن المقشوط(المنزوع عنه القشدة) ثم يضاف الدقيق ويمزج الجميع حتى يصير عجينة يابسة . ثم تعجن بالنشابة جيداً ثم ترقق ترقيقا رفيعا وتقطع الى دوائر ثم تخرم كل واحدة بواسطة شوكة . وتخبز فى فرن معتدل الحرارة مدة ست دقائق .

بسكويت مكرونة

المواد :

١٥٠ جرام لوز + ٤٥٠ جرام سكر ÷ بياض ٤ بيضات .

(طريقة العمل)

يقشر اللوز ويعجن بواسطة دقه فى هون . يخفق بياض البيض حتى يتحول الى رغاوى ثم يضاف السكر واللوز المعجون ثم يوضع فرخ ورق مصقول على صاج الخبيز ويشكل المزيج على شكل قطع المكرونة الصغيرة ويخبز فى فرن معتدل الحرارة حتى ينضج وينشف .

بسكويت البندق

المواد :

½ كيلو دقيق + ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال

بندق ٨٠ جرام من الزبدة

ملح لبن دافئ

(طريقة العمل)

تمزج الزبدة فى الدقيق ويضاف اليهما مسحوق الخميرة والملح والبندق وتعمل من ذلك عجينة جافة بواسطة اضافة اللبن الدافئ ثم تبطط وتجزأ بواسطة مقطع البسكويت وتخبز فى صاج مرشوش بالدقيق ٠

* ● *

بسكويت عادى

المواد :

نصف كيلو دقيق ÷ صفار بيضة + لبن

(طريقة العمل)

يخلط الدقيق وصفار البيضة واللبن معا ثم يعجن جيدا وترقق العجينة على لوح معفر بالدقيق حتى تصير رفيعة جدا وتقطع بسكويتا على الأشكال المطلوبة ، يخبز فى فرن معتدل

بسـكويت بالبهـارات

المــواد : ـ

١ ملعقة كبيرة سكر معقـود ٠
١ ملعقة صغيرة قرفة مطحـونة ٠
٨٠ جرام زبدة أو سـمن ٠
١ ملعقـة صغيرة بهـارات ٠
$3\frac{1}{4}$ كيلو دقيق بـلدى ٠
١٢٠ جرام سـكر
١ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحـون

(طـريقـة العمـل)

يخـلط الدقيق والبهـارات جيـدا فى سلطانية ثم يسيـح السكر المعقود والزبدة والسكر فى حلة صغيرة ويضاف الى الدقيـق وتتـرك بضع ساعات ثم تقسم العجينـة الى اثنى عشـر قطعـة وتشكل كل قطعـة على هيئة كرة صغيرة ويبطط رفيعا على شكل أقراص ثم يوضع كل ثلاثة على صـاج مدهون جيـدا وتتـرك بينها مسافات وتخبـز فى فرن متوسطة الحرارة مدة ١٠ دقائق ولمـا تخبـز تستخرج من الفرن وقبل أن تتجمـد تلف كل واحدة لفا خفيفا بأسرع ما يمكن حول يد ملعقة خشبية حتى لا تتقـدد ٠

بســـكــويت الأرز

المـــواد : ــ

نصف كيلو من دقيق الأرز + ١٠٠ جرام سكر ناعم
٤٠ جرام زبيب صغير أسود + ٨٠ جرام زبدة
بيضتـــان

(طـريقــة العمــل)

يضرب البيض وتضـاف اليه الزبدة والســكر • ثم تضاف دقيق الأرز والزبيب بعد خلطهما معا بالتدريج ثم يخفق الجميـــع جيــدا وترقق العجينة وتقسم الى قطع مستديرة ثم تخبــز على صاج مرشوش بالدقيق فى فرن خفيف الحــرارة •

البسكويت الهاش المحشو بالــكريمة

المـــواد : ــ

١ فنجــان من ماء مغــلى نصف فنجان زبدة أو سمن
١ فنجــان من دقيق ثمن ملعقــة ملح
٣ بيضـــات ملعقتان مسحوق خميرة رويال

(طـريقــة العمــل)

ضعى فى اناء عــلى نار فنجــانا مــن المـــاء المغلى ونصـــف فنجــان من سمن أو زبدة ولـمــا يغلى تماما يضاف اليه فى الحــال فنجــان من دقيق منخول مضـــاف اليه ثمن ملعــقة صغيرة مالــح ويحــرك بسرعـــة .

ولما يمتزج يرفع من على النـــار وتترك العجينة حتى تبرد ثم يضاف اليهـــا ثلاث بيضات الواحدة بعد الأخرى ثم ملعقتـــان من مسحوق الخميرة وتقلب تمـــاما ثم يؤخذ من العجينة بملعقـــة وتوضع على صاج مدهون كل واحدة بعيدة عن الأخـرى بمقـــدار أربعة سنتيمترات ثم صلحى شكل كل واحـــدة بواسطة ملعقـــة حتى تصير على شكل مستدير ثم تخبـــز فى فرن شديد الحـــرارة مدة ٢٥ دقيقة أو حتى تنتفخ ويصير لونها احمرا ذهبيا •

وعندما تنضج تماما تشق بالسكـــين من الجنب حتى يمكن حشوها ويمكن تقديم هـــذه الفطائر ســـادة مع رش السكـــر عليها أو تزيين بخطوط الشيكولاته أو القهوة ونفس هذه الفطائر يمكن ايضاحشوها بالكـــــريمـــة •



بسكويت مستطيل محشـــو

تحضر العجينة كما تبين فى الوصفة السالفة الا انها توضع فى كيس الحـــلوى وتصب منه على شكل مستطيـــل وتخبز كسابقتها وتحشى إما بالشيكولاته أو المربى أو القشدة •

الفصل السادس

الكعك والجبن «ديزيرت»

يقدم مع الطعام

٣ أرباع الفنجان زبدة
نصف فنجان حليب
نصف فنجان سكر
فنجان ونصف دقيق
ملعقة صغيرة من عطر الفانيليا أو ليمونتين ونصف ٠
٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر ٠
فنجانان ونصف جبنة حلوة مبروشة
٣ بيضات مخفوقة جيدا ٠
ربع فنجان من الطحينة

* طريقة العمل *

أخفق الزبدة مضيفا اليها اثناء الخفق السكر والعطر وبعد ذلك الطحينة أضف البيض والحليب ثم الدقيق منخلا مع البيكنج بودر وبعد ذلك أضف الجبن وحرك المزيج وضعه فى قالب واخبزه ٠ بعد خبزه اغل فنجان وربع سكر مع ثلثى الفنجان ماء وملعقة صغيرة ليمونة ليصبح قطرا حتى اذا جربت شيئا منه بملعقة يتساقط كالخيط ، عندها اسكب القطر وهو ساخن على الكعكة فتصبح جاهزة للتقديم ، تقدم أيضا هذه الكعكة محشوة بالفواكه المطبوخة كالسفرجل والتفاح والمشمش ومغطاة بقطر تلك الفواكه ٠

فائدة : يمكنك أن تضع مع هذه الوصفة قليلا من المحلب والمستكة وتضع مع القطر اما ماء ورد أو الزهر أو تغلى ورقة من ورق القطر ٠

حلوى الافريـــز(دزيرت)

فنجـــان دقيق   فنجـــان ونصف سكر
اربع بيضـــات مخفوقـــة جيـــدا
أربع ملاعق صغيرة بيكنج بودر
ثلاثة أرباع فنجـــان زبـــدة .
نصف ملعقة صغيرة روح أو عطـــر الفـــريز .

* طـــريقة العمـــل *

اخلط وانخل الدقيق والبيكنج بودر ثم أضف السكر والـزبدة وافرك جيدا بأطراف الأصابع وبعـــد ذلك أضف البيض واخلـــط بملعقة خشب ثم اضف الحليب والعطر واخفق جيـــدا وبعد ذلك اسكب المزيج فى قالب عميق له فراغ فى وسطه وبعد خبـــزه املا وجه القالب بحب الكرز أو الفريـــز وغطه بقشدة كثيفة مخفوقة فصبح جاهـــزا للتقـــديم .

حشـــوة المشمش

٥ فناجين مشمش أو درافـــن
نصف ملعقة صغيرة روح الاوز .
فنجان سكر   ثلاثة ملاعق كبيرة زبـــدة
ملعقة صغيرة قرفة   ملعقة كبيرة دقيق
افـــرك الـدقيق مخلـــوطا مـــع البيكنـــج بـــودر بالـــزبـــة

* طـــــريقة العمـــل *

بأطراف الأصابع واعجنـــه مع ما يـــكفى من الحليب وبعد ذلـــك رش العجينة دقيقا وبطن بها قالب واسع واخبزها ، ثم املأ القالب المخبوز بحشوة المشمش التالية أى ضع الحشوة على وجـــه القالب واخبزها قليلا مرة أخرى ثم بردها وزينها بزبدة مخفوقة جيـــدا مع قليل من سكر التثليج بواسطة أنبوب التزيين مستعمـــلا اللونين الزهرى والأخضر ـــ ويمكنك بدلا مـــن الحشوة أن تضع على وجه العجينة بعد خبزها قليلا من المشمش الطازج مرشوشا بالسكرأو ان تخبزها قليلا ثانية فتصبح جاهـــزة ٠

الحشـــوة

ثلاثة فناجين مشمش منشف
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
نصف فنجان سكر أو حسب الذوق
مبروش ليمونة

* طـــــريقة العمـــل *

انقـــع المشمش بماء يغلى قدر دقيقتين ثم انزع عنه القشور واخرج نواه واطبخه مع السكر بدون ماء حتى يطرى ، عندها أنزله عن النار وأضف اليه مبروش الليمون واتـــركه يبـــــرد ثم أضف السكر والزبـــدة ٠

باى القراصيا او التوت الأفرنجى

المـــواد : ـــ

العجينـــة :

فنجانان دقيق   نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر
ثلثين فنجـــان زبدة او اى دهـــن
ماء بارد قدر ما يحتاج لتـــكون
ثلث ملعقة صغيرة ملـــح

* طـــريقة العمـــل *

امـــزج الدقيق والملـــح ثم أضف نصف الزبدة وافرك جيدا بالأصابع أو بالشوكة ثم أضف المـــاء حتى تصـــبح العجينة جامدة ثم غطهـــا بخرقة واتركها مدة ٨ دقائق ثم رقها بالشوبك رقيقـــا وضع باقى الزبدة عليهـــا قطعا متفرقة ، بعد ذلك اطوها كطى الفوطة أو كقطعة من القماش ثم اتركها مدة اربع دقائق لترتاح وبعد ذلك رقها رقيقا وغط قالب البـــاى لاواسع بهذه العجينة الزائدة عـــن القالب وزين أطراف القالب بنقشه بالشوكة ثم ادهنها بقليل مـــن البيض المخفوق واخبزها ، ثم غطها بالحشوة التالية .

٤ فناجين قراصيا طازجة أو توت شامى
نصف فنجان سكر او حسب الذوق
عطـــر التوت أو الراسبارى أو قرفـــة

امزج وافرش هـذه المـواد المطبوخة وبعد ذلك قسم منها مع الصلصة التـالية :

الصلصة :

اغل نصف فنجان قراصيا مع ثلاثة فناجين ماء حتى تنضـج ثم صفها واعقد المـاء بقليل من النشا المذاب بالمـاء البارد وأضف عطر الرسبارى ثم اسكبها على الباى وقدمها ٠

فـائدة : يمـكنك أيضا أن تغطى وجه الباى بقشطة مخفوقة بقليل من السكر ٠

* * *

بـاى الليمـون

٣ فناجين وربع دقيق   ٣ ارباع ملعقة صغيرة ملح

فنجان وربع زبـدة أو دهن مارجرين

مـاء قدر ما تحتاج

*** طـريقة العمـل ***

اخلط الـدقيق والملـح بالـزبدة وحـرك بالسكـين أولا ثم بأصابع اليـد وبعد ذلك أضف ماء حتـى تجبل العجينة وتـكون جامدة ثم رقها بقـدر القالب وقص الزوائد من العجينة عن أطراف القالب واخبزها وبعد خبزها امـلا فوقها الحشـوة التـالية وغطها بزلال البيض الباقى من الحشـوة واخبزها ثانيـة قليـلا ٠

فـائـدة : يمكنك ان تلف العجينة وتضعها فى الثلاجة لمـدة ساعتين قبل رقهـا ٠

الحشوة الأولى :

٦ ــ ٨ ملاعق عصير ليمون   ٣ ملاعق كبيرة دقيق

فنجانان سكر أو حسب الذوق
صفـــار ٦ — ٨ بيضات مخفوق جيـــدا
٤ فنـــاجين مـــاء ٠
زلال ٦ — ٨ بيضات مخفوق جيـــدا مع ملعقتين من كـــل من
السكر والملوز ٠
٦ — ٨ ملاعق كبيرة نشاء كور نفلاور ٠
مبروش ليمونتين ٠
٤ ملاعق كبيرة زبـــدة الى ثمانية ملاعق



طريقـــة عمل بـــاى الليمـــون

اخـــلط النشاء والدقيق والسكر معا جيـــدا ٠ أضف بالتدريج الـــماء وحرك باستمرار حتى يذوب النشاء والدقيـــق ٠ ضع المزيج على النـــار وحرك باستمرار حتى يغـــلى ٠ اخفق صفار البيـــض مع قليل مـــن الليمون واسكب من المزيج المغلى عليه محركا اياه حتى ثم ضـــع صفـــار البيض على المزيج واغله وحركه مـــدة ٠ وبعـــد ذلك ارفعه عن النـــار وأضف باقى عصير الليمون أو حسب الذوق والزبدة ومبروش الليمون ٠ واخلطه جيـــدا واتركه حتـــى يبـــرد ثم ضع هذه الحشوة راقة واحدة فوق العجينة المخبوزة واخفـــق البيض بأربعة ملاعق من السكر الناعم وغـــط الحشوة واخبزها فى فرن درجـــة الحرارة ٤٠٠ مدة ٦ — ٨ دقائق حتى يحمـــر الوجـــه قليـــلا ٠

فـــائـــدة : يمكنك اضافة ببضتين ايضـــا مع هذه الوصفة ٠

يمكنك أيضا اضافة ملعقتين كبيرتين من حليب العلب المحلى
عند طبخ هذه الوصفة واضافة السكر حسب الذوق يمكنك
اضافة من ٦ — ٨ بيضات مع هذه الوصفة أى اذا استعملت
عند طبخ هذه الوصفة واضافة السكر حسب الذوق يمكنك
نصف الكمية فاستعمل أربع بيضات •

* * *

باى البرتقال

استعمل عجينة باى الليمون وحشوة باى الليمون الثانية
وبدلا من عصير الليمون وبرشه استعمل عصير البرتقال وبرشه
وسكر حسب الذوق •

البودين الثلجى

زلال ست بيضات — ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر
ثلاثة ارباع الفنجان سكر •
ملعقة صغيرة عطر اللوز أو التفاح •
ملعقة كبيرة حليب — ذرة ملح — ثمن ملعقة صغيرة
فنجان دقيق — ثلاث ملاعق كبيرة زبدة مائعة

اخفق البيض جيدا الى ان يشتد ثم اضف السكر وبعد
ذلك اضف باقى المواد بالترتيب المذكور أعلاه وحرك المزيج جيدا
ثم اسكبه فى قالبين متساويين الحجم واخبزه بعد الخبز
ادهن وجه أحد القوالب من المربى ممزوج مع عطر اللوز

واللوز المقشور مدقوقا ثم غط الـــكعك بالقالب الاخر وافرش على الوجه زلال البيض مخفوقا حتى يشتد ومضافا اليه قليلا من اللـــوز المقشور مدقوقا ، أو جوز الهنـــد مع قليل من السكر ثم ضع فـــوق زلال البيض قطعا صغيرة من المـــوز أو من الفواكه المعقودة بالسكر مع قطرها (كومبوت) ٠

فائدة : زين وجه البودين بقليل من التوت الشامى أو حسب الفريز مع المـــوز ٠

⊞ ✱ ⊞

الفصــل الســابع

صنـــاعة المـــربى

طـريقة عمـل المـربى والمارملاد :

ان افضل طريقة لعمل المربى هى أن تزن الفاكهـــة الناضجة ثم تضيف اليها مقدار وزنها من السكر — أى بنسبة واحـــد الـــى واحد أما اذا كانت الفاكهة حامضة أو ليست قريبـــة من النضـــوج فانها تحتاج الى مقدار من السكر يعـــادل وزنها مرة وربع المـــرة لأن اضافة السكر للفواكـــه يحفظهـــا من التـــلف كما أن الملـــح للمكابيس يحفظها •

		فاكهة	سكر
الفواكه المتوسطة الحلاوة كالمشمش	الوزن	١	١
الفواكه الزائدة الحلاوة كالتين	الوزن	١	ثلثين
الفواكه الزائدة الحموضة كالاقراصيا	الوزن	١	١ وربع

١ — ان الطريقة الأولى لعمل المربى هو أن تضيف السكر الى الفاكهة وتتركها مدة ساعة ثم تغليها حتى ينضج الخليط محركا اياه مـــرات متتـــابعة •

٢ — والطريقة الثانية هى أن تضع فى الانية من المـــاء غمـــر أى مقدار قـــيراط وتضيف الفاكهة وتطبخها حتى تنضج ثم تضيف اليها السكر وهى تغـــلى وتطبخها معه حتى يتم النضج فان بهـــذه الوسيلة يبقى المربى او الجيلى ناعما يسكر اما اذا وضعـــت السكر

مع الفاكهة على النار فانه يستغرق وقتا طويلا قبل أن يغلى المربى
فرصة لأن يسكـــر ٠

٣ — أما الطريقة الثالثة فهى أن تضع على السكر قليلا مــن
الماء يكفى لتـــذويبه وزلال بيضة مخفـــوقة ثم تغليه وتنزع منـــه
الرغوة وتضيف الى الخليط حسب كمية الفاكهة وتحركه من ٢٥ ــ ٣٠
دقيقة حتى تتأكد من نضج المـــربى خذ منه شيئا بالملعقة وضعه فى
من المـــاء البارد فعدم فرطه دليل على نضجه ، أو ضعه فى آنيــــة
وعرضه للهـــواء حتى يبرد فاذا اشتد المزيج ارفعه حالا عن النـــار
وضعه فوق آنيـــة أخرى فيها ماء بارد وحركه حتى يبـــرد سريعا
فيبقى لونه جميلا ولا يكمـد ٠

ان زيادة المـــاء على الفاكهـــة حين طبخها مع السكر يجعـــل
المربى قاتمة اللون وذلك بسبب ترك المـــربى على النار مدة طـويلة
حتى يتبخر المـــاء منه وأحيانا يكون المـــاء الزائد السبب فى حـــرق
المـــــربى ، فالأفضل أن تنتخب عمـــل المربى أو المـــارملاد بكميـــات
كبيرة فان نجاح عمل المربى بكميات متعددة يجعل لونه فاتحا جميلا
واضافة نصف ملعقة من الشبة او السيسليك يحفظه من التلف لمدة
طويلة نصف ملعقة صغيرة الى ٤٥٠ جرام من الفاكهة ٠

فـــوائـــد :

١ — فى الفصـــول الباردة تجمـــد المـــربى أو التطلى أحيانا
ويكون ناعما عند ذلك يمكنك تدفئة المقدار اللازم منه للاستعمـــال
فى غلاية ذات طبقتين أو فوق ماء ساخن فيصبح لينا وذات طعـــم
لذيذ كأنه مصنوع حـــديثا واذا كان المربى كثيفا وجامدا وترغب أن

تجعله رخوا فأضف اليه قليلا من الماء المغلى وارفعه على النار وحركه بدون انقطاع وحين يغلى ارفعه حالا عن النار ودعه يبرد ثم قدم منه ٠

٢ — فى عمل أو طبخ المربى استعملى أوان من الفخار الصينى أو النحاس ٠

٣ حتى تمنعى رسوب المربى فى قعر الآنية عند طبخه ادهنى الانية قبل وضع الفاكهة والسكر فيها بقليل من الزبدة ٠

٤ — تستعمل الطيبات اى الأرواح العطرية — كعطر التفاح أو البرتقال أو الليمون أو التوت أو توت العليق الأفرنجى الموز الدراق الخ — نقطتين أو أكثر حسب كمية المربى فيزيد المربى لذة ٠

٥ — لأجل حفظ المربى استعملى أوان من الزجاج ذات غطاء محكم واذا لم يوجد لديك اغطية كافية ادهن ورق أبيض بالحليب أو بزلال البيض أو بالغراء وغط به الآنية التى تحفظ المربى فيها ٠

٦ — يضاف — السيسليك أسيد — الى المربى بعد طبخه ويخفق معه قبل حفظه فى الأوانى بمعدل سدس ملعقة لكل كيلو من الفاكهة وكيلو السكر فتحفظ المربى من التلف ويستعمل السيسليك أسيد اذا كانت كمية السكر فى المربى اقل من المقدار اللازم المعين بالقاعدة المار ذكرها ٠ أما المربى الذى يدخل فيه السيسليك أسيد فمن اللازم أن يحفظ فى أوان من الزجاج حذرا من مفعول الأسيد أو تاثيره على المعدة ٠

٧ـ يضاف الى الفاكهة حين طبخها مع السكر اما عصير الليمون أو ملح الليمون بمعدل ملعقة كبيرة ونصف من عصير الليمون أو ربع ملعقة صغيرة من ملح الليمون لكل كيلو من الفاكهة وكيلو من السكر وذلك لكى يمنع المربى من أن يسكر .

+ * +

مارملاد التفاح

٢ كيلو ونصف تفاح .
عصير ليمونة أو نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون أو شبه ذلك ٢ كيلو ونصف سكر نقطتان عطر التفاح اذا شئت

اغسل ونشف التفاح ثم قطعه الى قطع صغيرة وبعد ذلك اغمر قعر الصينية بالماء وضعها على النار ثم أضف التفاح ودعه يغلى الى أن يعقد مع السكر وينضج ثم أنزله من على النار وأضف اليه العطر واتركه حتى يبرد ثم اخفقه فى أوان من الزجاج .

ملاحظة : وزن التفاح ووزن السكر بنسبة واحدة أى اذا استعملت كيلو تفاح استعملى معه كيلو سكر .

+ * +

مربى المشمش

١ وربع كيلو مشمش
ملعقة كبيرة ونصف عصير الليمون أو ربع ملعقة ملح الليمون ١ وربع كيلو سكر
ربع فنجان ماء

- انزع النوى من المشمش ثم أضف اليه باقى المواد المعينة بالوصفة وضعه على النار حتى يغل وأنت تحرك الى أن ينضج جيدا ويكشف قليلا ، عندئذ ارفعه عن النار ودعه يبرد واحفظه فى أوان زجاجية ذات غطاء ٠

ملاحظة : وزن السكر ووزن الفاكهة بنسبة واحدة أى اذا استعملت كيلو مشمش استعمل معه كيلو سكر ٠

+ * +

مربى البرتقال

ست برتقالات   مبروش ست برتقالات

سكر وزن البرتقالات — بنسبة واحدة

نصف فنجان ماء — أو ما يكفى ليبتل السكر ٠

عصير ليمونة حامضة ٠

* طريقة العمل *

انزع القشور عن البرتقال ثم افسخ البرتقال وانزع الأجزاء الداخلية القاسية فيه ثم قطعه الى قطع صغيرة ٠ وأضف السكر وعصير الليمون ومبروش البرتقال واغله على النار الى أن ينضج تماما — نحو ٣٥ دقيقة ثم انزله عن النار واتركه حتى يبرد وعندها احفظه فى أوان من الزجاج يمكنك بهذات الطريقة أن تعمل مربى ليمون حامض على أن تزيد الكمية اللازمة من السكر — حسب الذوق ٠

١ — فائدة : اذا كنت ترغب أن يكون طعم البرتقال اقوى فأضف اليه ربع ملعقة صغيرة من روح عطر البرتقال ٠

٢ — اذا أردت أن لايكون أثر للمرارة فى مربى البرتقال فانقعه ٢٤ ساعة بالماء ثم اغله مدة ربع ساعة ثم انزله عن النار واتركه مدة ٢٤ ساعة أخرى ثم ارجعه على النار واضف اليه السكر وعصير الليمون واغله حتى يعقد ٠

● * ●

مارملاد البرتقال

١٤ برتقالة ليمونتان

سكر مرة وربع المرة من وزن البرتقال

* طريقة العمل *

قشر البرتقال ثم أضف الى القشور ماء نقى وضعه على النار ليغلى حتى يطرى قليلا ثم ارفعه عن النار وكل مدة ربع ساعة أضف قليلا من الماء الى أن يحلو وبعد ذلك قطعه قطعا صغيرة ثم انسخ البرتقال الى فصوص وانزعى منه النوى والأجزاء الداخلية القاسية رقيقة وبعد ذلك أضف اليه القشور المحلاة واغمره بالماء ـ قدر فنجان وبقايا القشور البيضاء ثم اضف اليه ليمونتين مقطوعتين قطعا ونصف ماء واتركيه ٢٤ ساعة وبعد ذلك ارفعه عن النار حتى يغلى ثم اضف اليه السكر ودعه يغلى مدة نصف ساعة على نار متوسطة الحرارة وانت تحرك أحيانا حتى ينضج وأخيرا انزله عن النار ودعه يبرد واحفظه فى آنية من الزجاج ٠

مارمـــلاد البرتقــال

تسع برتقـــالات وبرشها   سكر بوزن البرتقال المقشور .
عصير ليمونة ونصف

* طـــريقة العمـــــل *

ابرش أربع برتقالات ثم انزع القشور عنها ثم قسمهـــاالى حزوز وانزع منها النوى وبقايا القشور البيضاء ثم خذ الأجـــزاء أو الجـــذور القاسية وانقعها فى نصف فنجـــان من المـــاء مدة نصف ساعة فى حلة السكر وجميع لب البرتقال وعصير الليمون ومبروش البرتقال وأضف اليه الماء المنقـــوع فيه اللب الأبيـــض القاسى واغل المـــارملاد وحرك المزيج أحيانا ثم خذ منه شيئا بالمعلقة الصغـــيرة وضعه على طبق أو صحن وعرضه للهـــواء فاذا وجـــدته اشتـــد ارفعه حالا عن النار ثم احفظه فى آنية من الزجـــاج .

مارمـــلاد السفـــرجل

٢ حبـــة سفرجل
نصف ملعقة صغيرة من ملح الليمون
سكر وزن السفـــرجل   نصف ملعقة صغيرة شبة
ماء غمـــر قعر الانية   مبروش ليمونة حامضة

* طـــريقة العمـــــل *

قشر السفرجل بعد نزع القمـــوع والبذور واقطـــع الحبـــة منه الى ثمانية أو عشـــر أجزاء ثم غط قعر الانـــاء بالمـــاء واضف

السفرجل وضع الاناء على النار حتى يصبح السفرجل طريا ثم أضف اليه السكر وملح ومبروش الليمون والشبة ودعه يغلى مدة نصف ساعة على نار هادئة الحرارة وانزع الرغوة عنه وحركه أحيانا الى أن ينضج جيدا وبعد ذلك انزله عن النار ودعه يبرد واحفظه فى آنية من الزجاج ٠

فائدة : ان التفاح كذلك سعمل بنفس هذه الطريقة — واذا أردت أن يكون طعمه أقوى فيمكنك أن تضيف اليه فى اخر العمل نضيف ملعقة صغيرة من روح عطر التفاح وتحركه جيدا ٠

يجب أن يكون التفاح قريب من النضوج ونسبة وزنه لوزن السكر واحدة ٠

مربى القرع

قشر وقطع القرع واسلقه فى ماء حتى ينضج ثم زل عنه الماء واهرس القرع وأضف السكر واغله مع ورق القطر أو روح الموز أو الموز المهروس يمكنك أيضا أضافة نصف بكيت من جيلاتين البرتقال أو الليمون أو غيره ٠

مارملاد الليمون

المواد : —

١٨ حبة ليمون ناضج
قليلا من الماء قدر فنجان أو كوب ٠
سكر وزن الليمون مرة ونصف المرة

خـذ الليمون فى أوانه وانتخب الأصفر الناضج منه ثم اقسم الليمـونة الى نصفـين وانزع البذور والأجـزاء الداخلية القاسية فيـه وبعد ذلك قطعه الى قطع رقيقـة واغمـره بالمـاء واتركه فيه مدة ٢٤ ساعة وبعد ذلك اغله مـدة ثلث ساعة ثم أنزله واتركه مـدة ٢٤ ساعة أخرى وبعد ذلك أضف اليه السكـر واغله على نار معتدلة حتى ينضج • بعد انزاله عن النـار اتركه حتى يبـرد واحفظه فى الأوانى الزجاجية •

ملاحظـة : لون مارملاد الليمون يجب أن يبقى أصفر فاتحا •

عسـل البـرتقال

المـواد : —

٨ فنـاجين عصير البرتقـال
مبروش ست برتقالات ونصف
١٢ فنجـان سكر
ملعقـة صغيرة عطـر البرتقال
ملعقة صغيرة ملح الليمـون
فنجـان كلوكس قطر العنب اذا وجـد
نصف ملعقة صغيرة شـبة

*** طـريقة العمـل ***

أضف المواد المعينة أعـلاه بعضها الى بعـض واغلها ثـم اقشط الرغوة جيـدا وحركها حتى تعقد قليـلا بحيث اذا جـريت شيئا من المزيج بملعقة يتساقط كالخيـط ، عندئذ أنزله عن النـار واتركه حتى يبـرد ثم احفظه فى آنية من الزجـاج ، اخفق مع عسل البرتقال قليلا من الطحينة ثم ادهنها على قطع الخبز الساندويتش

ماء السفرجل أو التفـــاح

المـــــواد : ــ

تفـــاح أو سفـــرجل
عصــير ليمونة أو أكثر بالنسبة للمقدار
سكر ثلث وزن التفاح أو السفرجل
ماء غمــر الفاكهـــة
الفـــاكهـــة :

طــريقـــة العمـــــل

اغسل ونشف التفـــاح جيـــدا وقطعه مع السفرجل وانـــزع البـــذور منه والأجـــزاء القاسية فيه ثم أضف المـاء واغله على نار قوية ثم صفه فى كيس من الشاش بدون أن يعصر الفاكهة وبعد ذلك أضف السكر وعصير الليمون واغله معا حتى اذا جربت قليـــلا منه فى صحن يجمـــد وعندها ارفعه عن النار واسكبه فى أوان من الزجاج وغطه بورق مدهون بزلال البيض واحفظه فى مكان بارد ٠



مـــــربى الجــــزر

اغســـل الجــزر جيدا ثم انزعه عن الألياف وبقايا الجــذور وابشـــره على مبشرة خشنة وبعـــد ذلك استخـــدم ذات الطـــريقة اعمل مربى السفرجل المبروش ــ مستعملا الجزر بدلا من السفرجل ٠

مربى التوت

المواد : —

٩ فناجين توت — بنسب واحدة
سكر وزن التوت
نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون أو ملعقتين كبيرتين عصير الليمون .

*** طريقة العمل ***

اغسل التوت ثم صف الماء وبعد ذلك ضعه مع السكر وملح الليمون على النار وحرك حتى يكثف ويعقد ويصبح قابلا أن يفرش على قطعة من الخبز .

ملاحظة : اذا استعملت التوت الحامض عليك أن تزيد مقدار فنجان آخر من السكر .

مربى السفرجل المبروش

المواد : —

٥ حبات سفرجل — نصف ملعقة صغيرة ملح أو عصير
سكر وزن السفرجل مرة وربع
فنجان ماء — ومبروش ليمونتين

*** طريقة العمل ***

اغسل السفرجل جيدا وابرشه خشنا ثم أضف اليه باقى المواد المعينة أعلاه — السكر والماء ومبروش عصير الليمون — وضعه على النار يغلى وأنت تحرك مدة نصف ساعة حتى يعقد وبعد ذلك أنزله عن النار ثم دعه يبرد واحفظه فى أوان زجاجية وغطة بورق مدهون بزلال البيض .

مربى عصير الطماطم

المـــواد : —

٤ فناجين من عصـــير الطماطم
نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون
٦ فناجين من السكر
نصف ملعقة صغيرة مستكة مسحوق جيدا
ملعقة كبيرة ماء الورد

* طـــريقة العمـــل *

اعصر الطمـــاطم وصف العصير وأضف اليه السكـر وملـــح الليمون والمستكة واغله حتى يسخن ، عندئذ أنزله عن النار وأضف اليه ماء الورد ودعه يبرد ثم احفظه فى أوان من الزجاج ذات غطاء

فائدة : ١ — لكى تتحقـــق من نضجه خذ فنجان فيه ماء بارد وخذى شيئا من مربى الطماطم بملعقة واقطر منه فى الفنجان فعـدم فرطه دليل على نضجه .

٢ — يمكنك ايضا أن تـــزن الطمـــاطم الصغـــيرة ثم تقشرها وتضيف اليهـــا قدر وزنها مرة وثلث من السكر ثم تغلها على النـــار مع عصير ليمونة ومبروش ليمونة حتى تنضج وبعد ذلك تحفظهـــا فى أوان من الزجاج وغطها بورق مدهون بزلال البيض .

وللتغيـــــــير يمكنك اضافة موزة او اكثر مع هـــذه الوصفة مهروســـة .

مارمـــلاد التفـــاح

الشـراب الحـــاضر :

ان الشراب الحـــاضر مصنوع من السكر والمـــاء والليمـــون وطريقة عمـــله هى أن تخلـــط السكر والمـــاء وملح الليمون ثم تغلى الجميـــع عى نار معتـــدلة الحـــرارة حتى تعقـــد القطر بحيث اذا جذبته من ملعقة تساقط كالخيـــط ، فمتى بلغ القطـــر هـــذا الحـــد انزله عن النـــار واتركه حتى تخـــف حرارته ويصبح فـــاتـــرا ، عندها أضف اليـــه الأرواح العطـــرية التي ترغب طعما ــ كعـــطر المـــوز أو التفاح أو التمـــر هندي أو التوت أو الليمـــون ... الخ وبعد ذلك أضف اليه من الصبغة اى لون ترغبه والتى تتناسب مـــع طعم العطر الذى تدخلـــه على الشراب . كلون البرتقال أو التـــوت او الكرز أو لون الايمـــون وأخيرا دع الشراب يبرد تمـــاما فيصبح جاهـــزا وبعـــد ذلك احفظـــه فى زجـــاجات ذات أغطية محكمـــة أو مختـــومة .

شـــراب التـــوت

توت وســـكر بنسبة واحـــدة
نصف ملعقة صغيرة ملح الليمون
قليلا من المـــاء ـــ قدر فنجـــان ·

طـــريقـــة العمـــل

اعصر التـــوت ثم اغل الســـكر والمـــاء وملح الليمون وحرك باستمرار حتى يعقد القطر · ثم أضف اليه عصير التوت وخلطه ثم انزله حـــالا عن النار واتركه حتى يبرد تمـــاما وبعدها احفظيه فى زجاجات ذات أغطيـــة محكمة لحـــين الزوم ·

شـــراب التـــوت

فنجـــان عصير الليمـــون فنجـــان ونصف مـــاء ·
٧ فنـــاجين عصير البرتقال مبروش ٣ برتقالات
فنجـــــان ســـكر ·

طـــريقـــة الـــعمـــل

اغل السكر فى المـــاء حتى يعقـــد القطر فمتى بلغ درجة النضج انزله حالا عن النـــار واتركه حتى يفتـــر وبعد ذلك أضف اليـــه مبروش البرتقال وعصيره مع عصير الليمون وحركه قليلا واتركـــه حتى يبـــرد تماما ثم احفظه فى زجاجات لحين الحـــاجة ، وقـــدمه ممزوجا بالمـــاء البارد أو مثلجـــا ·

شــراب الليمــون (١)

المــــواد : —

٧ فناجين عصير الليمون فنجــان ونصف ماء
١٣ فنجــان ســكر مبروش أربع ليمونات

اغل السكر بالمــاء وحرك أولا باستمرار ثم قليــلا حتى يعقد القطر وبعد ذلك انزله حالا عن النــار واتركه حتى يبرد ثم أضف اليه عصير ومبروش الليمون وحركه جيدا واحفظه فى زجاجات ذات سدادة محكمة لحــين الحاجة اتقدم ممزوجا بالماء البارد أو المثلج .

شــراب الليمــون (٢)

٦ فناجين عصير الليمــون فنجان وربع ماء
١٢ فنجــان ســكر ملعقة صغيرة عطر الليمون

اغل السكر والمــاء على النار حتى يعقــد القطر ثم انــزلــه عن النار حتى يبرد ثم أضيفى اليه عصــير الليمــون واخلطه جيــدا فيصبــح جاهزا وبعد ذلك احفظه فى زجاجات ذات أغطية محكمة .
فائــدة : يمكنــك أن تضيفى الكــريب فروت — بــدلا من عصــير الليمــــون .

شراب القهوة

٤٥٠ جرام سكر

احرق نصف كمية السكر التى انت عازم ان تستعملها وذلك بواسطة وضع السكر فى آنية على النار وتحريكه حتى يذوب ويحترق بحيث يصبح لونه بنيا غامقا ثم أضيفى اليه باقى السكر ونصف ملعقة صغيرة ملح الليمون وما يكفى من الماء حتى يبتل السكر واغله حتى يصبح سميكا عندئذ ارفعه من على النار وأضف اليه ملعقة من عطر القهوة وحركه جيدا ثم احفظه فى زجاجات لحين الحاجة للتقديم منه مع الماء المثلج ٠

فائدة : اذا أردت أضف إلى الشراب عند التقديم نقطة من عطر الفانيليا ٠

شراب الدبس

خذ قليلا أو قدر ما تحتاج من دبس العنب وذوبه بالماء ثم أضف اليه شيئا من السكر وعصير الليمون حسب الذوق وبعد ذلك أضف نصف ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية والمطيبات التى ترغب طعمها فيصبح الشراب جاهزا للتقديم ٠

شراب الفواكه

خذ قليلا أو قدر ما تحتاج من البلح أو الجوز أو غيره وحل القطر بالماء ثم أضف اليه شيئا من السكر وعصير الليمون حسب الذوق وبعد ذلك أضيفى اليه نقطة من الأرواح العطرية التى تستحسن طعمها كعطر اللوز أو التفاح أو الكمثرى او ماء الزهر أو الورد أو البنفسج أو غيره فيصبح جاهزا للتقديم ٠

فائدة : يمكنك أن تسمى هذا النوع من الشراب باسم الفاكهة أ ٠

أضف قليلا من الصبغة التى ترغب لونها لأجل تلوين الشراب



فصـــل الحلـــويات (دزيرت)

المـــــواد :

فنجانان حليب	ملعقة صغيرة عطر الفانيلا
٥ بيضات مخفوقة قليلا	ملعقتان كبيرتان سكر
٤ ملاعق ونصف صغيرة سكر	مبروش ليمونة

اخفق ملعقتين من السكر فى القالب وبعد ذلك أنزله عن النار وأضف اليه الحليب ممزوجا بالبيض ثم أضف السكر والعطـــر وضع القالب فى صينية فيها ما مغلى وضعه فى فرن حـــرارته ٣٠ حتى يجمد المزيج فيه وينضج وبعد ذلك أخـــرج القالب من الفـــرن وضعه فوق ماء بارد مدة دقيقة ومر بالسكين حول الأطراف وبعد ذلك اقلبه فى صحن « ويمكنك أن تقدم منه ساخنا »

فائدة : لأجل التشكيل يمكنك اذا أردت أن تستعمل مع هـــذه الوصفة مبروش البرتقال أو ثلاث نقط من صبغة البـــرتقال داخل قبل خبزه او ملعقة كبيرة من الكاكاو ممزوجة بالحليب والبيض قبل خبزه البودين أو مبروش ليونة وثـــلاث نقط من صبغة الليمون مـــــع الحليـــب •

فائدة : يمكنك أن تضعيه فى قالب ذات فتحة فوق نار خفيفـــة حتى يجمـــد •

بودين البرتقال الكامل

المـــواد :

٤ فناجين عصـــير البرتقال — ما يكفى من السكر ليحلو
صفار أربع بيضات مخفوق جيدا — ٤ ملاعق كبيرة نشا
زلال ٤ بيضات مخفوق جيدا — ٣ ملاعق كبيرة زبدة
مبروش برتقالتين « بقطعة من السكر »

طــريقــة العمــل

امزج السكـــر والنشا ثم أضف بالتـــدريج قليلا من عصـــير البرتقال وحـــرك جيدا حتى يذوب السكر والنشاء وبعد ذلك أضف صفار البيض وباقى عصير البرتقال وضع المزيج فى غلاية ذات طبقين على النار وحركه حتى يجمد ثم ارفعه عن النار وأضف اليه مبروش البـــرتقال واتـــركه حتى يبرد ثم أضفه مع الـــزبدة وزلال البيض المخفوقة جيدا مع قليل من الفواكه المحفوظة فى العلب قليلا من الجـــوز أو اللوز المحمص والمدقوق وأملا منه من خمس الى ثمـــان برتقالات مفرغة مجوفة ثم خـــذ ما بقى من المـــزيج واخفقه جيـــدا مع الزبدة ثم زين به البرتقال المملوء بالمـــزيج بواسطة أنبوب التزيين وبعد ذلك ضع كل حبة برتقـــال فوق ثلاث ورقات من شجـــر البرتقال أو الليمون فتصبح جميلة المنظر وجاهـــزة للتقـــديم •

ملاحظـــة : كيفية تفـــريغ البرتقال وترتيبـــه :

١ ـــ قص قليـــلا من راس البـــرتقال وفـــرغها وأعصر اللب واستعمله كما هـــو مذكور أعلاه وبعد ذلك قطعها قناطر أو فصوص أو زخرفها بالمقص واملاها بالبودين وزينها •

الفصـــل الثـــامن

المهلبيـــــة

مهلبية القراصيا
مهلبية البرتقـــال
مهلبيـــة وشنة
مهلبيـــة فراولة
مهلبية باللبـــن
مهلبية الأروت
مهلبية البيض
مهلبية الشيكولاته

المهـــلبيـــة :

فيما يلى نقدم مجموعة راقية من الأطباق الشهية وسنأتى لها بعدة ألوان جميلة تختار منها سيدة البيت ما تشاء ٠

ربع كيــــلو أرز مدقوق

تغـــلى السيدة اللبن ثم تلقـــى عليه السـكر ثم تحضر الأرز المدقوق وتلقه بسرعة بعد أن تضع الانـــاء على نار هادئة وعنـدما يمتـــزج الأرز المـدقوق باللبن تسكبه فى أطبـــاق عميقـــة مــــــن الزجاج وتضـــع السيدة هـذه الصحاف فى الثلاجة وعندما تقـدمها مع الطعام تلقى عليها قليـــلا من الفستق المدقوق ٠

نصف كيلو من الأرز — لبن — قشدة —

١٠٠ جرام من الزبد

كيلو من السكر

تغسل السيدة الأرز دون أن تسحقه ثم تضعه على اللبن فى اناء نظيف وتضع الاناء على النار وعندما يغلى ترفعه عن النار وتأتى باناء آخر تغطه بالمنخل وتسكب ما فى الاناء الثانى تاركة القليل الذى لم يمتزج تماما باللبن ٠

تسكب السيدة القشدة والزبدة والسكر وتضع الاناء على النار وتقلبه بسرعة وعندما يغلى ترفع الاناء عن النار وتسكب المهلبية فى صحاف عميقة من الزجاج وتصفها فى الثلاجة أو على منضدة كبيرة معرضة لتيار الهواء ٠



٣ كيلو لبن
١٥٠ جرام من نشاء الطعام
فانيليا
٥٠ جرام من الفستق المقشور

تبل السيدة النشا بالماء ثم تصفه ٠ تغلى اللبن بعد وضع السكر والفانيليا ، وعندما يغلى اللبن تماما تسكب فوقه النشا وتقلبه على النار لمدة خمس عشرة دقيقة وبعد ذلك تحضر قالبين من القوالب الصفيح وتسكب فيهما ما فى الاناء بعد أن تكون قد ألقت بالفستق أو الزبيب فى القالبين وعندما تريد تقديم المهلبية للاكلين تسكب عليها قليلا من شراب الورد ٠

❋ ● ❋

٤ ونصف كيلو أرز مدقوق — لبن
٥٠ جرام تتقال أفرنجى ٠
٢٢٠ جرام من السكر الناعم ٠
فانيليا
١٠٠ جرام من الكريز الناعم
علبة أناناس

تضع الأرز واللبن على النار الى أن يستوى دقيق الأرز ثم تلقى بالتتقال بعد أن تحله فى الماء ثم تضع السكر والفانيليا وعندما يتم امتزاج هذه كلها ببعضها تحضر السيدة قالبين كبيرين وتضع الكراز فى قاع القالبين وتسكب المهلبية حتى تملا كل من القالبين الى المنتصف وعند ذلك تقطع الأناناس قطعا مستعرضة رفيعة وتصفه فى القالبين ثم تكمل سكب باقى المهلبية وتضع القالبين فى الثلاجة ولا تقدم هذه الهلبية الا مثلجة تماما ٠

٥ — مهلبية القراصيا :

٢٠٠ جرام من القراصيا
كيلو من اللبن
٣٠٠ جرام من السكر
٢٠ جرام من القرفة

٣٠ جرام من الأروت

تنقع السيدة القراصيا فى الماء لمدة ساعتين ثم تغليها بعدئذ بالماء مع اضافة القرفة ونحو ١٠٠ جرام من السكر ٠

تغلى السيدة اللبن وتضع به باقى السكر ثم تسقط الأروت على اللبن أثناء غليه على النار مع استمرار تقليبه بالمعقة وعندما يوشك أن يتجمد يصب عليه بعض من اللبن البارد ثم يرفع اناء اللبن عن النار ويصب اللبن فى صحاف زجاجية قد رصت عليها القراصيا ٠

٦ ـ مهلبية البرتقال :

١٠٠ جرام من النشا

١٠ برتقالات

١٢٠ جرام من الجوز واللوز والفستق المقشور

تحل السيدة النشا بالماء وتتركه جانبا ثم تأتى بالبرتقال وتقشره وتعصره فى مصفاة متوسطة ، ثم نضع العصير والسكر فوق النار بعد أن تضيف له نحو ٦٠٠ جرام من الماء وعند ذلك تصفى النشا المحلول فى منخل حرير فوق السكر والعصير وتستمر فى تقليب ما فى الاناء حتى ينضج النشا فترفعه عن لنار وتسكبه فى الصحاف المسطحة وتغطيه بالمكسرات ثم تصف الصحاف فى ثلاجة ٠



٧ — مهلبية وشنة

نصف كيلو من الوشنة
كيلو من السكر
١٠٠ جرام من النشاء

تنقع السيدة الوشنة فى ماء مغلى ثم تصفها فى مصفاة كبيره كما تفعل فى الطماطم وتستمر فى دعكها وتصفيتها حتى لا يتبقى الا التفل الجامد ثم تضع فوق العصير السكر وتسكب عليها الماء وتضع الاناء مع اضافة النشاء المحلول بعد تصفيته ثم نتركيه على النار حتى ينضج فيسكب فى صحاف •

٨ — مهلبية الأروت

المـــواد :

ملعقة كبيرة من الأروت — صفار بيضتين
ربع لتر من اللبن — ١٠٠ جرام من السكر

تأخذ السيدة ملعقة من الأروت وتبيتها فى قليل من الماء وتضع نحو ربع لتـــر من اللبن فى وعاء على النار وبعد أن يغلى تضف اليه الأروت المذاب والسكر تدريجيا وهى تحرك ما فى الانـــاء تدريجيا ثم ضع صفار بيضتين وتصفهما مع الاستمـــرار فى التحرنك ثم ترفـــع الوعاء عن النار عندما يتم نضج المبية تقريبا •

بعد ذلك تدهن وعاء آخر بالزبدة وتصب فيه المهلبية وندخلها الفرن لمدة ربع ساعة حتى يتم نضجها وبعد ذلك تقدم للطعام باردة أو ساخنة على حد ســواء ٠

٩ — مهلبية البيض :

المــواد :

لتر لبن — ١٠٠ جرام من السكر — ثمانى بيضــات ٠

تغلى السيدة اللبن وتضف اليه بعد أن يبرد قليلا من ماء الزهر ثم تسقط فيه السكر لتحليته ثم تكسر الثمانية بيضــات وتفصــل البياض على حدة فى وعاء ثم تضرب البيــاض ضربا جيدا ٠

تضــع اللبن على لنار وعنــدما يغلى تضيف بياض البيض المخفوق تدريجيا وهى تحرك مافى الاناء ثم ترش فوق اللبن والسكر قليلا من الفانيليا وبعد أن ينضج يرفع الوعاء عن النار ٠

يمكن أن يقدم على هذه الصــورة كما يمكن أن تحل السيـدة الصفار فى قليل من اللبن وتعقده على النار على حـدة ثم تضيفه الى المهلبية عنما تضيف اليها الفانيليا ٠

مهلبيــة الشيكولاته :

٤٠٠ جــرام من السكر — لتــر من اللبن — ملعقة شاى مــن النشاء أو مسحوق الأرز — ملعقة كبيرة من الكاكاو ٠

تذيب السيدة ٨٠ جرام من السكر فى نصف كيــلو من اللبن وتــمزج به ملعقة من النشا او مسحوق الأرز ثم تضع اللبــن فوق النــار وتتركه حتى ينضج مع استمرار تقليبه بالملعقة :٠

تـذيب ملعقة الكاكاو فى ماء محلى بالسكر ثم تضـع الكاكاو على النـار حتى يغـلى •

تسكب النشا واللبن فى قالب حـلو وعندما يكـاد يتمـاسك تسكب فوقه الـكاكاو وتتركه حتى يتجمـد فى القـالب وعنـدها تنقـله الى صحن ترش فوقه بعض الفستق المدقوق •

١١ — مهلبيـة فراولة •

نصف كيلو من الفراولة

كيلو من السكر كيلو ونصف من المـاء ١٠٠ جرام نشـا

تأخـذ السيدة الفراولة وتنـزع منها أطرافها ثم تغسـلها غسلا جيدا وتعصرها فى منخل فوق اناء به السكر الناعم الجيـد ، وتضع فوقها لتـر ونصف من المـاء وتضع الانـاء فوق النار حتى تستوى وعندما تجمـد تضيف اليها قليلا من النشاء المحلول بالمـاء بعد أن تصفيه بالمنخل وتقلب ما فى الوعاء الى أن يتماسك فترفـع الاناء عن النـار وتصبها فى الصحاف المعرضة للهـواء •

الفصـــل التـاســـع

كعــك البنــدق :

المـواد : ــ

١٠٠ جرام من الدقيق   نصف ملعقة صغيرة بهــارات
٣٠٠ جرام من السكر   ٧٠ جرام من الجوز المفروم
١٠٠ جرام من الزبــدة   ١ بيضــة
ربع ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا ·
لبن · سكر مكرر للزينــة ·

طريقــة العمـــــل

يخلــط الدقيق والبهــارات والصودا معــا · يفرم الجــوز وتخفق الزبــدة والسكر معا ويضاف اليهــا الدقيق بالتدريج ثم البيضة بعد خفقها تمــاما واللبن الــكافى · تصب العجينـــة فى قوالب صغيرة مزخرفة وترص على صــاج ويرش عليهــا سكر ناعم وتخبز فى فرن معتدلة الحرارة مدة ٢٠ دقيقة ولمــا تبــرد يـــرش عليها الســكر الناعم أيضا ·

كعك العيد الكبير

المواد : —

٤٠ جرام من أرز مطحون ٣ كيلو من السمن ٠
٥ كيلو من الدقيق ملعقة متوسطة من السكر الأسمر
٣٠ جرام من الزبدة ربع ملعقة صغيرة من البهارات
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال
٤٠ جرام من زبيب مفروم ١ ملعقة كبيرة من اللبن
١ صفار بيضة ٤٠ جرام قشر ليمون مفروم
نصف ملعقة متوسطة من السكر الناعم ٠

طريقة العمل

تخفق الزبدة والسكر الأسمر ويضاف اليها البهارات والزبيب والليمون المفروم ٠ يخلط الدقيق بدقيق الأرز ومسحوق الخميرة ويفرك به السمن ويضاف السكر الناعم ويقلب جيدا ويخفق صفار البيضة ويخلط فيها ملعقة لبن كبيرة وتضاف الى الدقيق ويخلط الجميع حتى تصير عجينة جامدة ٠ تقسم العجينة الى ستة عشر قطعة وتعمل على شكل كور وتبطط بالكف ويرص كل ثمان منها على صاج مدهون ويوضع فوق ثمان منها الزبيب المفروم ثم توضع الثمان الأخرى فوق كل واحدة ويضغط عليها بخفة ويعمل كل واحدة خطان متقاطعان بظهر السكين ويخبز فى فرن معتدل الحرارة ٠

كعكــة الفستق المــدرجــة

المــواد : ـ

٣٠٠ جرام من الدقيق

٢ ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال ٠

١ ملعقة صغيرة من قرفــة مسحوقة

٢٠٠ جرام سكر نــاعم نقى ١٠٠ جرام زبدة

بيضتان فنجــان من اللبــن مربى المشمش

فستق مجروش نــاعم ٠

طــريقــة العمــل

يلزم لهــذه الـكعكة ثلاث فطــائر فى احجــام مختلفـــة اى قطــر ٤ ، ٦ ، ٨ بوصات لذلك يجب تحضير ثلاثة قــوالـب صفيح بهــذه المقــاسات ٠

تخفق الزبــدة مع نصف السكر الى أن يصير مثــل القشدة ثم يضـــاف باقى السكر ويضرب ثانيـــا حتى يمتــزج تمـــاما ٠ كل بيضة على حــدة وتقلب بسرعة ولما يضاف جميع البيض تدريجيا يضاف الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخميرة والقرفة مع اللبن ،يصب المزيــج فى القوالب الثلاثة بعد دهنهـــا بالسمن مع تسطيحها تماما وتخبــز فى فــرن معتدل الحــرارة الى أن تنتفــخ وتبــرد عـلى الشبكة السلكية ٠

لمـــا تبــرد يبســط على الثــلاث مربة المشمش ويرش عليهـــا الفستق المجروش وترص الثلاثة فوق بعضها بعنـــاية بحيث تكون الصغيرة من فوق ثم تــزين بواسطة الفستق الصحيح على شـــكل منتــظــم ٠

جـــاتـــوه السـعادة

المـواد : ـ

١٢٠ جرام من الدقيق ٢٠ جرام ارز مطحـون

٤٠ جرام من جوز الهنـد المبشور ١٢٠ جرام سكر

٦٠ جرام زبـدة ٢ بيضتان

ملعقـة صغيرة من مسحوق خميرة رويـال

طـريقـة العمـل

يخفق السكر والزبـدة حتى يصيرا مثل القشـدة . يفصل بياض بيضة ويخفق ويؤخـذ منه ملعقة متوسطـة وتترك عـلى ناحية لعمـل الزينـة .

تضاف البيضة الأخـرى ويضرب ثانيـا . يخلـط ويضـرب الأرزالمطحون ومسحوق الخمـيرة معـا ويضاف الى المـزيج وكذا جـوز الهنـد . توضع العجينة فى قالب على شكل حـدوة الفرس مدهون ويخبـز فى فرن معتـدلالحرارة لمدة ٤٥ دقيقـة ، تبـرد الـكعكة على الشبكة السلكية الخـاصة ثم تزين بالمزيج الاتى :

١٥٠ جرام سكر ناعم نقى ١ ملعقة متوسطة من بياض البيض

ماء . روح الفانيليا ٩ قطع من فواكه مسكرة مستديرةصغيرة

طـريقـة العمـل

ينخل السكر فى سلطانية ويضاف اليه ملعقة بياض البيض وقليل من الماء والفانيليا ويخفق الجميع الى أن يصير المزيج صالحا لوضعه فوق الكعكة وتزين به .

كعكة عيد الميلاد للاطفال وغيرهم

المواد : —

١½ فنجان زبدة
٥ بيضات مخفرقة مع قليل من السكر
٢ فنجان سكر   ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٢ ملعقتان صغيرتان من الصودا
١½فنجان ماء بارد
ملعقتان صغيرتان عطر الفانيليا أو عطر القهوة أو عطر اللوز أو قرفة .

نصف فنجان حليب غير محلى
اتبع الطريقة المعينة فى وصفة « تل الزهور »
ارسم حول دوائر راقات أو طبقات الكعكة وردا صغيرا أبيضا « ابعد الوردة عن الأخرى نصف قيراط » ثم ارسم بين كل وردة بيضاء وردة ملونة باللون الزهرى او البرتقالى .

وبعد ذلك ضــع ما تستحسنه من الـزهور الطبيعية كالقرنفل والورد أو الياسمين مع ورقه الأخضر ثم اغرس بــين الزهر دائـــرة من الشمع حول الكعكة « أبعد الشمعة عن الأخرى قدر قيراطين ، ثم ضع فوق الكعكة راقة الكعكـــة الفوقى عدد من الشمع أيضا نسبة الى عـــدد السنين •

كعكـــة اللـــــوز

المــواد : ـ

نصف فنجان زبـــدة

١ فنجان سكر

٣½ ملاعق صغيرة بيكن بودر

نصف ملعقة صغيرة عطـــر اللوز

٣ بيضات مخفوقة جيدا

¾ فنجان لوز مفروم « مقشــــور »

نصف ملعقة صغيرة عطـــر لوز

طـريقـة العمـل

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والعطر ثم أضف البيض وبعد ذلك أضف بالـتدريج الدقيق منخـلا مع البيكن بودر بالمناوبة مـع الحليب ، أخيرا أضف اللوز وحرك المزيج ثم اسكبه فى قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة واخبزه فى فرن متوسط الحـرارة •

مـلاحظة : يمكن أيضا خبزه فى قالب واحـد كبير ويحتاج فى الخبـز ٣٥ دقيقـة •

الكـــريما

المـــواد : —

١ زلال بيضة — نقطتان عطـر اللوز

ثلث فنجان من السكر الثلجى — نصف فنجان لوز مفروم

تخفق زلال البيض جيدا الى أن يشتد ثم أضف السكروالعطر واخـــيرا اضف اللوز وحـــركه معا ثم لبس الكعك بهذه الكـريمة واخبـزه ثانية مدة ٦ دقـــائق •

كعـــكـة الأرز

المـــواد : —

اربع بيضات مخفوقـــة جيـــداً •

مبروش ليمونتين حلوتين أو مندلينا — ملعقة كبيرة ماء

ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون — فنجـــان سكر

نصف ملعقة صغيرة عطـر الفانيليا
نصف فنجـان مسحوق الأرز او نصف فنجان سوبيا
راجع طريقة عمـل السكعك ٠

بعـد الخبز وهى سـاخية اغلى نصف فنجـان سكر مع نصف فنجان ماء مع ثلث فنجان زبدة وحركه مع العطر مدة دقيقة ثم رش هـذا المزيج على السكعكة واتركها حتى تبرد وقدم منها ٠

كـعك الحـلقـات

٥ ملاعق كبيرة زبـدة ½ فنجان مربى مع ملعقة صغيرة
بيضتان قليـلا من عصير الليمون ٠
ثلث فنجـان حليب أو حليب بودرة مع ثلث فنجان ماء
نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا أو نقطتان عطر الليـمون او نصف ملعقة صغيرة قرفة أو بهـار ٠
٣ ملاعق صغيرة بيكن بودر ما يكفى من الدقيق لجعـل مبروش ليمونة أو ملعقة محلب مطحون ٠

اخفق الزبدة ثم اضف السكر وبعد ذلك اضف البيض ثـم أضف الليمون بعـد ذلك اضف بالتدريج الدقيق منخلا مع البيكنج بودر والمحلب بالمناوبة مـع الحليب الممـزوج بالـكربونات ثم رق العجينة بثخـن ربع قيراط وضع فوقها راقـة مـن المربى ممزوجا مع العطـر ٠ وبعد ذلك لف العجينة على بعضها كلف السيجـارة

ثم قطعها بمقص قطعا واخبزها فتصبح جاهزة للتقديم أو ادهن العجينة مع رقها بالزبد المخفوقة ورشها بالسكر ثم قطعها بسكين قطعا كل منها بمقدار قيراط وضعها فى صوان ، القطعة بجانب الأخرى واخبزها ٠

يمكنك أن تخبزها بالقالب راقات مع المزيج وراقات خفيفة من المربى على نار هادئة ٠

* * *

كعك جوز الهند

المواد : —

نصف فنجان زبدة	١ وثلث فنجان دقيق
١ وثلث فنجان سكر	٣ ملاعق صغيرة بيكن بودر ٠

ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

ثلثين فنجان حليب أو لبن رائب

صفار أربع بيضات مخفوقه جيدا زلال ٤ بيضات

ربع ملعقة عطر الزبدة اذا وجد ٠

ثلثين فنجان مبروش جوز الهند

اخفق الزبدة ثم أضف السكر والعطر ثم أضف صفار البيض بالتدريج ثم بالتدريج الدقيق منخلا مع البيكنج بودر والكربونات بالمناوبة مع الحليب واخيرا أضف بواسطة لطى زلال البيض ثم جوز الهند وبعد ذلك اسكب المزيج فى قالب لخبزه ٠

كريما لتلبيس وجه الكعك اذا شئت

المـــواد : —

زلال بيضـــة		ربع فنجـان مبروش جوز الهنـد

ثلث فنجان سكر		نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

أخفق زلال البيض بالتدريج وبعد ذلك أضف العطر واخـيرا جوز الهند وحركه جيدا ، ثم افرش المزيج على وجه الكعكة واعد الكعكة الى الفرن مدة ٣ دقائق فتصبح جاهزة للتقديم .

+ * +

الكعــك بالتـــوت

المـــواد : —

فنجان سكر		فنجان زبدة أو دهن ومارجرين

نصف فنجـان لبن رائب أو ملعقة حليب بودره مع نصف كوب ماء فاتـر .

ملعقة صغيرة كربونات الامنيـاك

٤ بيضات مخفوقة جيـدا	فنجانين ونصف دقيق

٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر

٥ فناجين جوز مكسر ناعم أو مفروم

ملعقتـان كبيرتان مربى ممزوجة مع ربع ملعقة صغيرة مـن عطـر الفـريز أو الراسبارى .

ربع فنجان شراب التـوت أو مربى السفرجل

ملعقـة صغيرة عطر الفـريز أو التوت او الراسبارى أو بهار قـرفـة .

طـريقة العمـــــل

أخفق الزبدة ثم أضف السكر والعطر واخفق جيدا ثم أضف البيض وبعـــده أضف شراب التوت ممـزوجا مع اللبن والكربونات ثم أضف بالتدريـــج الدقيـق منخـــلا مع البيكنج بودر ٠ وأخـــيرا أضف الجـوز وقليـــلا من العجــوة أو الزبـــيب أو قطـــع قمـــر دين وحرك المزيج ثم اسكبه فى صينية مدهونة بالزبـــدة ومرشوشة بالدقيق واخبـــزه بعـــد الخبـــز لبس الكعك براقة دقيقة مـــن المـــربى ملعقتان كبيرتان من المـــربى مخفوق مع ربـــع ملعـــقة من العطر وقليلا من قشطة الحليب ورش على وجهه من مبروش جـــوز الهند أو من الياميش المدقوق ٠

+ ✻ +

الـــكعك الملفوف بالمـــربى

المـــــواد : —

٤ بيضات ثلاثة أرباع فنجان ســـكر
ملعقة صغيرة عطر الفانيليا واحد مبروش ليمونة
٤ ملاعق كبيرة مـــاء فنجـــان دقيق
واحـــد وثلث ملعقة صغيرة بيكنج بودر
ذرة ملح — ثمن ملعقة صغيرة ٠
ملعقة كبيرة زبدة محماة حتى تطرى ٠

طـريقة العمـــــل

اخفق البيض الى أن يشتد واستمرفى الخفق تدريجيا أضف السكر ومبروش الليمون مع الحليب ثم اضف بواسطة التقليب الدقـــيق منخـــلا من المـــواد الناشفة واخيرا اضف الزبـــدة وحرك جيـــدا

ثم بطن أسفل قالب واسع بالورق وادهن الورق وأطراف القالب بالزبدة واسكب المزيج فيه واخبزه فى فرن متوسط الحرارة مدة أربعة عشر دقيقة • بعد الخبز ارفع الكعكة من القالب وضعها على ورقة كبيرة مرشوشة بالسكر الناعم ثم جالا افرشها بالمربى مخفوقا جيدا ولفها بعضها على بعض كما تلف السيجارة ثم لفها بفوطة رطبة واتركها ملفوفة مدة ٣٠ دقيقة لكى تحتفظ بشكلها • بعد ذلك انزع الفوطة عن الكعكة وقص أطرافها لكى تصبح جميلة المنظر جاهزة للتقديم •

التزيين : قبل التقديم قطع الكعكة الى قطع رقيقة ورتب القطع فى طبق التقديم بشكل دائرة تاركا وسط الطبق فارغا واملاه بزهر البنفسج أو الياسمين ذو عروق قصيرة •

فائدة : لا يجوز أن يبالغ فى خبز الكعكة لدرجة الاحمرار فتفسد ويتعذر طيها لنشوفتها واذا وجدت الكعكة شققة أو الفستق الحلى أو اللوز أوسط الشقوق بالشيكولاتة لسائعة وارسم عليها ما تختار من الزهور •

❋ ● ❋

كعكة الفريز أو غيره من الفاكهة

بعد عمل هذه الكعكة راقتين خذ من الافريز لمرشوش بالسكر كمية واهرس منه جزء ثم افرش هذا لجزء على راقة من الكعكة وغطها بالكريمة وغطها بالراقة لأخرى وحب الأفريز •



الكعكة البيضاء الملفوفة بالمربى

استخدم ذات المواد والطريقة المعينة بوصفة الكعكة الملفوف بالمربى واحذف مبروش الليمون واستعمل بدل من البيكنج بودر وزلال سبع بيضات مخفوق جيدا عوضا عن ثلاث بيضات .

كعك الخلاص

المواد : —

ثلثين فنجان زبدة أو مارجرين ودهن
٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر
فنجانان ونصف دقيق
١ ونصف ملعقة صغيرة كربونات الامنياك
١ ونصف فنجان سكر — نصف فنجان حليب غير محلى
٣ ملاعق كبيرة مبروش الشيكولاتة
ملعقتان كبيرتان كاكاو مغلية مع الماء ومبردة
صفار ٦ بيضات مخفوق جيدا — زلال ٦ بيضات
ثلثين فنجان ماء

طريقة العمل

اخفق الزبدة ثم أضف السكر ومبروش الشيكولاتة واخفق جيدا وبعد ذلك أضف الصفار ثم أضف الدقيق منخلا مع المواد الناشفة بالمناوبة مع المواد الناشفة السائلة الفاترة وبعد ذلك أضف بالتقليب الزلال ثم اسكب المزيج فى قالبين بحجم واحد واخبزه وبعد الخبز احش الكعكة واذا أردت لبسها وزينها بالكريمة .

يمكنك ان تخبز جزء من المزيج فى علب كعك البيكنج بودر

— * ❋ * —

كعكـــة العـــرس

كعكه العرس يمكنك أن تستعمل أى نوع من أنواع الكمـــك المذكور وتضع فيه فواكه مجففة ٠

فائـــدة : يمكنك أن تخبز هذه الراقات « اذا لم تجـد قوالب مخصـوصة الواحدة أوسع من الأخـرى قدر قـيراطين ٠

تنبيه : يمكنك أن تعمل خمـــس أو ست راقات ـ طبقات ـ أو أكثر أو أقل حسب ما ترغب على أن لا تستعمل راقتـــين من مزيج واحـــد راسا فوق بعـــض ٠

بعد خبز الراقات اتركيها حتى تبرد تماما وبعد ذلك احشيها بالكريمة اللذيذة نمرة ٣ «راجع فصـــل الكريمة » ولبسهـــا بالكريمة وبعد ذلك زين دائرة كل راقة بالكريمة اللذيذة « مستعملا أنبـــوبة التزيين » كما فى وصفة تل الزهـــور ٠

ملاحظـــة : اذا شئت أن تحفظ هذه الكعكة بعد عملها لمـــدة طـــويلة فاحشها ولبسها بالكـــريمة وزينهـــا بالملبس الفـــضى أو الملبس المستحضر بشكل الزهـــور ٠

تلبس كعكة العرس أيضا بكريما الشيكولاتة أو بكريما الفدج المحررة فى فصل الكريمات وتزين فوق الشيكولاته بالـــكريما البيضا ويرسم عليها بواسطة « أنبوبة التزيين » ورد أبيض الوردة بجانب الأخرى ويرسم عليها بالكريما بعد أن يضاف اليها صبغة من الالون الأخضر قليلا من ورق الـــورد بين كل خمس وردات ورقة أو ورقتين يكتب بالكريما أيضا عـــلى الراقة العليا ما يستحب من الـــكلام ـ كقـــران سعيـــد أو الأحرف الأولى من اسم العروس والعريس ٠٠ الخ ـ واغرس تمثال ملاك من الحلوى فوق أعلى راقـــة وافـــرش شيئا من الورد الطبيعى الأبيض حول طبق الـــكعك ٠

كعكة يوم ميلاد الصغار

المـــواد : —

٣/٤ فنجان زبدة أو مارجين ودهن — ١/٤ فنجان حليب
١ ١/٢ فنجان سكر — ١/٤ فنجان لبن رائب
ملعقة صغيرة ماء ورد
صفار ٧ بيضات مخفوق جيدا — ١/٤ ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
زلال ٧ بيضات مخفوق بشدة
ملعقة كبيرة من مربى السفرجل وغيره
٧ ملاعق صغيرة بيكنج بودر
١/٢ فنجان لوز أو بندق — مكسر ناعم
ملعقة صغيرة كربونات الصـــودا
١/٤ فنجان من الكـــرز المستحضر الطرى .

طـــريقة العمــــــل

اتبع طريقة عمل الكعكة المبينة ثم ضع المكسرات — اى الجوز واللوز فى مقلاة أو فى فرن وبعد ذلك رش المكسرات والـــكرز بملعقة من الدقيق ثم أضفها الى المزيج قبل أن تبرد فلا ترسب فى أسفـــل المزيـــج فى القالب أثنـــاء الخبـــز .

اســـكب المـــزيج واخبـــزه فى قـــالبين بحجـــم واحد ، ولجع فصل الكريما واحش الراقتين كعكة واحدة ثم لبسها بكريما الديفتى وبعد ذلك زينها بألعاب من الحلوى للاولاد الصغار كسلال عيد ميلاد الأطفال أو الأرانب أو الزهـــور المصنوعة — مستعملا انبوبة التزيين حول دائرة الكعكة ثم ارسم جديلة — كضفيرة الشعر — بجزء آخر من الكريما البيضاء على وجه الكعكة الأيسر وقابا فى الطرف الأيمن ثم أضف الى جزء آخـــر من الكريما قليل من اللون الأخضر ثم ارسم

مربعات على وجه الكعكة ثم ارسم وسط المربعــات وردا صغــيرا « وردة بيضاء وبعــدها وردة ملونة باللون البرتقالى » واذا أردت يمكنك أن تستعيض عن خطوط الكارى بأن تكتب وسط الكعكة بــين القلبين العبارة التى تستحبها وأن ترسم الوردة حولها ، يمكنك أن تستعمل هذه الوصفة لكعكة العرس أيضا فقط أن تكون ذات راقات عــديدة .



الفصـــــل العاشـــر

فصـــل الكـــريمات

الكـــريما اللذيذة « ١ »

تحفظ لمدة قصيرة من ٦ ـــ ٧ أيام فى الصيف وأكثر في الفصول الباردة .

المـــــواد : ـــ

٨ ملاعق كبيرة سكر ناعم نصف فنجـــان زبـــدة
١½ ملعقة كبيرة نشا كورن فلاور
نصف ملعقة صغيرة من الأرواح العطرية لأجل الطعم
فنجـــان حليب علب غير محـــلى بيضة مخفوقة جيدا
صبغة لأجل التلوين

طـــريقة العمـــــل

اخلط الحليب والكورن فلاور جيدا ثم الحليب وحرك جيداوبعد ذلك أضف البيض ثم ضع المزيج على النار واطبخه وحركه باستمرار حتى يعقـــد ويكثف ، عندها أرفعه عن النار واخفقه جيـــدا بالمخفقة ذات الدولاب ثم اتركه حتا يبرد تمـــاما .

اخفق الزبدة جيـــدا بملعقة خشب ثم اضف اليها بالتدريج ما يلزم من المزيج المطبـــوخ خافقا الجميـــع معا مدة طويلة حتى تشتد الكريما وبعد ذلك اضف العطر والصبغة فتصبح الكريما جاهزة لحشو وتلبيس وتزيين الكعـــك .

فائـــدة : اذا اردت ان تزيد هذه الكريمة لذة فى الطعم فأضف اليها قليلا من حليب العلب المحلى أو قليلا من القشطـــة أو حليب بودرة خافقا اياها مع الزبدة .

اذا كنت ترغب طعم الشيكولاته يمكنك أن تزيد الى الكريما ثلاث ملاعق مبروشة أو ملعقة كبيرة من الكاكاو او كورن فلاور ·

الكريما البيضاء — ١

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة

المواد : —

١¼ فنجان سكر — زلال بيضتين مخفوق جيدا حتى يشتد

¼ فنجان ماء — نصف ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

ملعقة صغيرة عطر الليمون

طريقة العمل

ضع السكر والماء على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان ، عندها اضف عصير الليمون وكف عن التحريك واترك المزيج يغلى حتى يعقد بحيث اذا جربت منه شيئا فى الماء البارد وكأنه كالحبل اللين قابلا للمسك بأصابع اليد ارفعه عن النار واسكبه بالتدريج على زلازل البيض وأنت تخفق ثم أضف اليه العطر واخلطه وبعد ذلك لبس به الكعك واتركه الى أن يبرد ·

الكريما البيضاء « ٢ »

المواد : —

زلال ٤ بيضات مخفوق جيدا

¼ ملعقة صغيرة بيكنج بودر أو ملح الطرطير

فنجان سكر — فنجان ماء مغلى

ملعقتان كبيرتان عسل — ملعقة صغيرة عطر الفانيلا

طريقة العمل :

اتبع فى طريقة عمل الكريما البيضاء نمرة — ١ — واخيرا أضف ملح الطرطير واخفق جيدا ثم ضع المزيج فى غلاية ذات طبقتين وحرك بدون انقطاع لحين ما يلصق المزيج قليلا فى الآنية ثم ارفعه عن النار واحش الكعك ولبسه وزينه مستعملا أنبوبة التزيين .

فائدة : الأفضل أن تلبس الكعك وجوانبه بعد تلبيسه بالكريما بسكين مدهونة بالزبدة المائعة .

+ ❋ +

كريما الفدج «١»

المواد : —

فنجان سكر ناعم

١ ½ ملعقة كبيرة كاكاو   ملعقة صغيرة روح عطر الفانيليا

نصف فنجان حليب علب غير محلى

¼ ملعقة صغيرة ملح الطرطير

اخلط السكر مع الكاكاو ثم اضف الحليب على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان ، عندها كف عن التحريك حتى يعقد ومتى اشتد يكون قد نضج فارفعه حالا عن النار وأضف اليه الزبدة أو العطروملح الطرطير واتركه يبرد قليلا ثم اخفقه جيدا حتى ينعم تماما وبعد ذلك اسكبه قبل أن يبرد أو يكثف على الكعك والبسه .

ملاحظة : اذا برد المزيج أو كثف ارجعه الى النار أو قريبا منها حتى يحتفظ بحرارته فتتمكن من تلبيس الكعكة به حسب المرغوب لن استعمال هذه الكريما للتلبيسة يكسب الكعك منظرا أنيقا

كـريمـا الفـدج — ٢

تستعمـل لتلبيس الكعك وتحفـظ مـدة طويـلة :—

فنجـان سكر ناعـم   زلال بيضة مخفوقة جيدا حتى يشتد
نصف فنجـان حليب علب   ثمن ملعقة صغيرة ملح الليمون
٣ نقط عطـر

ضع السكر والحليب فى آنية على النـار وحرك باستمـرار حتى يصل الى درجة الغليان عندها كف عن التحريك ثم ارفعه عـن النـار واسكبه بالتدريج على زلال البيض واستمر بالخفق بالمخفقة ذات الدولاب ثـم أضـف اليه العطـر وحـركه فيصبح جاهـزا للاستعمال ·

كريمـا الفـدج — ٣

تحفـظ لمـدة طويـلة

فنجانان سـكر ناعم ·

ملعقة كبيرة عسل نحـل او ملعقة كبيرة وربع عسل افرنجى او جولدن سيروب

ملعقـة كبيرة كاكاو ·

نصف فنجـان حليب علب او حليب طـازج ·

ملعقة صغيرة عطـر الفانيليا ·

١ وسدس ملعقة صغيرة دقيق استرالى ·

نصف فنجـان زبـدة ·

اخلط السكر مع الكاكاو ثم أضف الحليب والعسل وضع المزيج على النار وحرك باستمرار حتى يصل لدرجة الغليان ثم اضف الدقيق مدوبا وبعد ذلك تابع العمل كما فى كريما الفدج نمرة ١ ٠

كريما القشدة المطبوخة

تستعمل لتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة

٣ ونصف فنجان سكر
٣ نقط من الأرواح العطرية لأجل الطعم ٠
ثلثين فنجان قشدة
١ ونصف ملعقة كبيرة زبدة
نقطة صبغة لأجل التلوين

ضع السكر والقشدة فى آنية على النار وحرك حتى يصل المزيج لدرجة الغليان عندها كف عن التحريك واترك المزيج يغلى حتى يعقد ، ولكى تتأكد من نضجه ارفع منه شيئا بملعقة صغيرة واقطره فى ماء بارد فاذا وجدته لينا قابلا للمسك بأصابع اليد ارفعه عن النار واضف اليه العطر والصبغة واخفقه جيدا فيصبح جاهزا للاستعمال ٠

كريما القشدة الطازجة

يوجد للبيع فى بعض المحلات قشطة كثيفة يمكنك أن تأخذ منها وتصنعى منها كريما وذلك بواسطة خفق القشدة جيدا بالمخفقة

ذات الدولاب وبعد الخفق أضف اليها ما يكفى من سكر التثايج لجعلها حلوة المـذاق فتصبح جاهزة للاستعمال وحشو الكعك يمكنك أيضا أن تمـزج القشدة بالزبـدة وتخفق جيـداً مع سكر التثليج وأن تضيف اليها ما ترغب طعمه من الأرواح العطرية كعطر الكريز أو اللوز أو التفاح أوالكرز أو البرتقال وأن تضيف اليها ما تستحبه من الصبغة لأجـل التـلاوين كلون الـكريز أو لون البرتقال أو اللون الزهـرى وبعد ذلك تحشو بها الـكعك وتـزينه .

كـريمـا الطـوق

تستعمل لتلبيس الـكعك وتحفظ لمدة طويلة

١ ونصف فنجـان سكر ناعم

سدس ملعقة صغيرة من عطر اللوز — اختيارى

نصف فنجـان زبـدة أو مارجرين

نصف ملعقة صغيرة عـطر الفانيليا

١ وثلث فنجـان حليب ثلث فنجـان كاكاو

ضع السـكر والـكاكاو والحليب والمـاء والزبـد فى آنيـة على النار واترك المزيج يغلى وأنت تحرك حتى يعقد ثم احش ولبس الـكعك كى تتمكن من أن تعمل طوقى اتركه على النـار حتى يجمد ثم ارفعه واضف اليه اما لوز محمص أو سمسم محمص أو بنـدق أو غـيره .

كريما الشيكولاته

تحفظ لمدة طويلة

زبدة كاكاو بمعدل نصف مقدار الشيكولاته أو ثلثها
ما يكفى من الشيكولاته السادة

ضع زبد الكاكاو فى غلايكة ذات طبقتين على نار معتدلة ثم أضف الشيكولاته وحرك حتى تذوب وتمتزج بالزبدة وبعد ذلك ارفع المزيج عن النار وحرك بدون انقطاع حتى يصبح فاترا ثم قبل أن يبرد اسكبه على وجه الكعك المغطى بالشيكولاته باحدى الكريمات اللذيذة او بالملبسات الفواكه ٠

فائدة : اذا لم تجد لديك زبدة كاكاو يمكنك أن تستعيض عنها بمربات من لوح الشيكولاته الكبير تذوبها مع قليل من الماء المغلى وذلك فى غلاية ذات طبقتين أوفى آنية فوق ماء ساخن مع قليل من الزبدة أو المارجرين أو الدهن ٠

— * * * —

كـريمـا القهـوة ١

تستعمل لتلبيس الـكعك وتحفـظ لمدة طويلة .

فنجـان سكر ناعم
ربع فنجـان قهـوة مغلية
ملعقتان كبيرتان كاكاو والأفضل ٣ ملاعق
ملعقة كبيرة شيكولاته مبروشة ومسيحة فى غلاية ذات طبقتين أو فوق ماء ساخن .
ملعقة كبيرة زبـدة
زلال بيضة مخفوقة جيـدا حتى يشتد .
نصف فنجـان حليب علب غير محـلى
٣ نقـط عطر القهـوة أو غيرها من المطيبـات التى ترغـب طعمهـا .

طريقـة العمـل

ضع الشيكولاته والسكر فى آنية على النـار ، ثـم أضـف الحليب والقهـو والزبدة وحرك المـزيج حتى يغـلى ويعقـد ولكى تتحقق من نضجه خـذ شيئا منه بملعقة صغيرة واقطره فى ماء بارد فاذا وجـدته قابلا للمسك بأصابع اليـد ارفعه حالا عن النـار وأضف اليه العطر ثم اسكب المزيج بالتدريج على زلال البيض خافقا اياه بالملعقة فيصبح جاهزا للاستعمال .

كريما القهوة — ٢

تستعمل لحشو وتلبيس الكعك وتحفظ لمدة طويلة

فنجان سكر ناعم

ملعقتان كبيرتان حليب غير محلى

٥ ملاعق كبيرة شيكولاته مبروشة أو بدلا منها ملعقة زبدة وملعقتان كاكاو .

ملعقتان صغيرتان من ملح الطرطار

٣ نقط عطر القهوة

ثلثين فنجان قشدة كثيفة

نصف ملعقة صغيرة روح أو عطر اللوز

ملعقتان صغيرتان حليب نصف فنجان سكر تثليج

زلال بيضة مخفوقة جيداً حتى يشتد

ضع السكر والشيكولاته والقهوة والحليب فى آنية على النار وحرك باستمرار حتى يصل المزيج لدرجة الغليان ، عندها اضف ملح الطرطار وكف عن التحريك وتابع العمل كما فى قهوة كريما القهوة نمره ١.

—●—●—

كريمــا ١

تستعمل لحشو وتزيين الـكعك

المـــواد : ـــ

ثلثين فنجان قشطة كثيفة
نصف ملعقة صغيرة روح أو عطــر اللــوز
ملعقتان صغيرتان حــليب   نصف فنجــان ســكر تثليج
زلال بيضة مخفوقة جيدا حتى يشتــد

(طريقــة العمـــل)

امـزج الحليب بالقشـدة واخفق جيــدا حتى يشتد ثم أضف السكربالتدريج وحركبملعقة منالخشب وبعدذلك أضف زلالالبيضة فتصبح الكــريما جاهزة لحشـــو الكعك •

مـــلاحظة : يمكنك اذا أردت أن تخفقي نصف فنجان زبدة وتضيفيه الى الكريما وتخفقيه معا جيدا ثم تزين الكعك بها لأن خفق القشدة يحتاج الى حكمة ودقة فاذا خفقت القشدة كثـــيرا تتحول الى زبدة واذا لم تخفقي جيدا تبق مائعة فلا تشتد ولا يستطاع التزيين بها ، فزيادة قليلا من الزبدة أو المارجرين يجمد القشدة ويجعلها شديـــدة وقابلة للتـــزين بها •

* ● *

كـريما ٢

تستعمـــل فى حشـــو وتلبيس الكعــك وأحيانا لتلبيس
كعكـــة العـــرس

المـــــواد :

زلال ٤ بيضات مخفوقة حتى يشتد
نصف ملعقة صغيرة عطر الليمون
سكر تثليج قدر ما يحتـــاج   ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
ذرة لون « ثمن ملعقة صغيرة »
نصف ملعقة صغيرة عطر الراسباى
عصير ليمونة قدر ما يحتاج

(طريقـــة العمـــل)

اخفق زلال البيض مضيفا اليه أثناء الخفق تدريجيا ما يلزم من سكر التثليج منخلا مع اللـــون واخفقى جيدا حتى يشتد المـزيج ثم أضيفى قليلا من عصير الليمون والعطر واخفقى كثيرا حتى يشتـــد الـــكريما فتصبح جاهـــزة لحشو وتلبيس الـــكعك .

—●——●—

كـريمـا ـ ٣

تستعمل لحشو وتزيين الكعك وتحفظ لمدة طويلة

المـــواد :

زلال ٣ بيضات
ملعقة صغـيرة عطـر الفانيليا أو ما ترغب طعمه من الأرواح العـطرية ٠ سكر ثلجى قدر ما تحتاج

طـريقــة العمـل :

اخفق زلال البيض جيدا وأضف السكر تدريجيا واستمـــر بالخفق مدة ١٥ دقيقة حتى تجمـد جيـدا وتقدر أن تزين بهـــا الـكعك من أنبوب التـزيين ٠

فـائدة : اقسم المزيج الى ثلاثة أجـزاء ثم أضف الى جـزء ملعقة فانيليا ونقطة من اللون الزهرى والى جـزء نقطة من الأخضر فيمكنك أن تحشو الـكعك أو البسكوت بالجـزء الأول من الكريما وبعد ذلك تزينه بالزهـرى والأخضر

الـكريمـا النـاعمـة

تستعمل لحشو كعك البرتقال وغيره

المـــواد :

٦ ملاعق كبيرة سكر

٣ ملاعق كبـيرة نشـاء

صفار بيضتان مخفـوق جيـدا

فنجانان عصير البرتقال وحليب عـلب

زلال بيضتان مخفوق حتى يشتد

نصف فنجان قشطة أو ملعقتان كبيرتان من حليب العـلب المحـلى .

نصف ملعقة صغيرة عطر البرتقال أو مبروش برتقال .

١ ونصف فنجان مارجرين أو زبـدة

(طـريقـة العمـل)

اخلط السكر والنشا مع قليلمن عطر البرتقال حتـى ينعـم ثم اضف باقى عطر البرتقال والحليب وصفار البيض وحرك جيدا وضع المـزيج فى غلاية مزدوجة ذات طبقتين واغله على النـار قدر ١٥ دقيقة وحرك بدون انقطـاع حتى يغلى ويكثف المزيج ، عندها ارفعه عن النـار واخفقه جيدا حتى ينعم ثم اتركه حتى يـبرد تماما

تخفق الزبدة جيـــدا حتى تبيض وبعد ذلك أضف اليها بالتدريج المزيج البارد ملعقة فملعقة بالمناوبة مع زلال البيض واخفق جيـــدا حتى ينفـــذ الزلال والمزيج وتصبح الـــكريما ناعمة وبعد ذلك أضف العطر وحركه فتصبح الـــكريما جاهزة للاستعمال ٠

● ❋ ●

الفصـل الثـانى عشـر

أنـواع الفطـائر الاسفنجيـة

الطريقة الرئيسية لعمل الفطائر الاسفنجية

المـــواد : ـ

١ فنجـــان من دقيـــق
بيضتـــان
٤ ملاعق كبـــيرة من المـاء البـارد
نصف ملعقـــة صغيرة مـلح
ملعقة صغيرة من مسحوق خمـــيرة رويـال
١ فنجـان سـكر

(طـريقـة العـمـل)

يفصل صفـار البيض عن بيـاضه ويخفق الصفـار حتى يتكاثف ويصير فى لون الليمون ثم يضاف اليه فنجـان من السكر بالتدريج وأربع ملاعق كبيرة من ماء بارد ثم ينخل فنجـان مـن الدقيق مضافا اليه نصف ملعقة صغيرة من المـلح وملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة ويضـاف تدريجيا الى المـزيج الأول ويحرك

بدون أن يخفق ثم يضرب بياض البيض حتى يصير كالرغاوى ثم يمزج بالعجينة بخفة . يدهن صاجان بالزبدة ثم يرشان بالدقيق وترفق العجينة عليهما ويخبزان فى فرن معتدل الحرارة ثم يقلب كل منهما على قطعة من القماش مرشوشة بالسكر المسحوق وتقطع الحوافى الجافة بسكين حادة ثم يبسط فوقهما أى نوع من المربى أو الهلام (الجلى) ثم تلفان وهما ساخنتان بشرط ان يحصل ذلك بمنتهى السرعة حتى يبردا ثم يرفع عنهما القماش ويقطعان .

● ✻ ●

فطيرة الكاكاو

المواد : ـ

نصف فنجان سكر مسحوق
ملعقتان ونصف من الكاكاو
ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال
ثمن ملعقة صغيرة من ملح بيضتان
١ فنجان قشدة مخفوقة

✻ ✻ ✻

(طـريقـــة العــمــل)

يخلط السكر بالـكاكاو والدقيق ومسحوق الخمــيرة والملح معا • يكرب صفــار البيض حتى يتــكاثف ويضــاف اليه الدقيق المخــلوط بالتدريج ثم يضاف بيــاض البيض بعد ضربه تمــاما تسطح العجينة فى صيــاج ذى حافة قصيرة مدهــون حتى تصيرقيقة جــدا بمقدار ثمن البوصة وتخبــز فى فرن معتــدل الحرارة لمــدة خمس عشرة دقيقة وبعــد قليها كما تقــدم فى الوصفــة الســالفة وتقطيع اطرافها تبسط على وجههــا قشدة محــلاة ومخلوطة بــأى نوع من العطــور ثم تلف كما سلف فى الوصفة الســابقة وبعــد أن تبرد تقطع قطعا بمقدار بوصة ونصف ثم تقــدم •

فــطــيرة القشــدة

تستعمل الطريقة الرئيسيــة وتصب فى قالب مستدير وتخبز فى فــرن معتدل الحــرارة مدة ٣٠ دقيقة ثم تشق وتحشى بالقشدة المخــلوطة بالفانيليا •

—●——●—

الفطيرة الفاخرة

المواد : ـ

١ فنجان من سكر مجروش
١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
نصف فنجان من صفار البيض
نصف فنجان من ماء فاتر
ثمن ملعقة صغيرة من الصودا
واحد ونصف فنجان من دقيق جيد
ملعقتان صغيرتان من مسحوق خميرة رويال
نصف ملعقة صغيرة من ملح

(طريقة العمل)

ينخل السكر ويخذ منه ملعقتان عليهما خلاصة الفانيليا ويوضعان على ناحية ثم يوضع صفار البيض فى وعاء عميق ويصب عليه الماء بعد خلطه بالصودا ويخفق حتى يصير مثل الرغاوى ويضاف السكر شيئا فشيئا ثم السكر الممزوج بالفانيليا ويستمر فى الضرب ويخلط الدقيق ومسحوق الخميرةوالملح معا ويمزج بعناية مع المزيج الأول ثم تصب العجينة فى قالب غير مدهون وتخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ — ٥٠

دقيقة . يقلب القالب ويترك حتى يبرد فتنزلق الفطيرة من نفسها والا تساعدينها بواسطة نصال اذا تعسر انزلاقها ثم يقشر الجزء الأحمر وتشق الفطيرة الى ثلاث طبقات ثم يحشى ما بين الطبقات بحشو الليمون ثم تزين الجوانب والفطيرة بمخلوط الزينة الذى يحضر فى سبع دقائق ـ يراجع باب الحشو والزينة.

فطيرة الشمش الشرقية

٦ بيضات
ثمن ملعقة ملح
١ وربع فنجان سكر مجروش
٦ ملاعق كبيرة من ماء بارد
١ فنجان من دقيق
١ ملعقة صغيرة من مسحوق خميرة رويال
نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
نصف ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

(طريقة العمل)

يفصل زلال البيض عن صفاره ويضرب البياض حتى يصير مثل الرغاوى مع اضافة الملح اليه . يغلى السكر فى الماء حتى يعقد ثم يصب فوق العجينة على شرط الا تخفق ثم تصب العجينة فى آنية منصفيح مدهونة ومرشوشة بالدقيق . على وجه الفطيرة سكر مجروش وتخبز فى فرن معتدل الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى يصير وجهها احمر ذهبيا ثم تخلص بحرص من جوانب الانية وتترك حتى تبرد وتقطع قطعا صغيرة لتقديمها . وهذا النوع يعيش بضعة ايام دون أن يتقدد .

فطيرة اسفنجية باللبن

المواد :

٤ بيضات

١ فنجان سكر

٦ ملاعق كبيرة لبن ساخن

١ ملعقة كبيرة عصير الليمون

نصف قشرة ليمونة كبيرة مبشورة ٠

١ فنجان دقيق

نصف ملعقة صغيرة من الملح

واحد ونصف ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال

(طريقة العمل)

يخفق صفار البيض حتى يتكاثف ثم يضاف اليه نصف السكر ويخفق بالتوالى ويصب اللبن الساخن ثم باقى السكر ويضاف بياض البيض بعد خفقه ثم عصير الليمون وقشره ويضاف الدقيق بعد خلطه بالملح ومسحوق الخميرة ويمزج الجميع ثم تصب العجينة فى قالب وتخبز على حسب الطريقة السابقة ٠

—— * * * ——

كعكـة اسـفنجيـة

المـــواد :

٦ بيضات

١ فنجـــان ســكر مجروش

نصف قشرة ليمونة مبشورة

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

١ فنجـــان دقيـــق

١ ملعقة صغيرة من مسحوق خمـيرة رويـــال

نصف ملعقة صغيرة من المـلح

(طـريقــة العمـل)

يضرب صفـــار البيض بمضرب سلك حتى يتكاثف ويضاف اليه السكر تدريجيـــا ثم عصير الليمون وقشر الليمون المبشـــور ونصف بيـــاض البيض بعد خفقه أيضا ويخلـــط الجميـع خـاـطا بسيطـــا وتصب العجينـــة فى اناء غير مدهـــون وتخبـــز فى فـــرن معتـــدل الحـــرارة مدة ٤٥ ـــ ٥٠ دقيقـــة ٠

بعد استخراج الفطـــيرة من القالب تقلب وتتـــرك قليـــلا حتى حتى اذا بردت انزلقت بنفسها بسهولة ٠

● * ●

الكعكة الاسفنجية السريعة

المواد : —

ربع فنجان من السكر
نصف ملعقة صغيرة من روح الليمون .
نصف قشرة ليمونة مبشورة
ثلثين فنجان من الماء البارد
واحد فنجان دقيق
واحد ملعقة صغيرة مسحوق خميرة رويال
أربع بيضات
ربع ملعقة صغيرة ملح

(طريقة العمل)

يخفق صفار البيض حتى يتكاثف ويصبح لونه فاتحا ثم يضاف السكر تدريجيا مع استمرار الخفق ثم يضاف الليمون المبشور وروح الليمون والماء بالتدريج مع توالى عملية الخفق عند كل اضافة ثم تخلط المساحيق معا وتضاف الى المزيج وتقلب ويحمر بياض البيض تماما .

ويضاف الى العجينة ويمزج الجميع معا مزجا تاما بحيث لا يضرب ثم توضع العجينة فى صاج قصير الحافة بعد دهنه وتخبز فى فرن معتدل الحرارة مدة ٢٥ دقيقة .

وهذا النوع يقدم ساخنا أو باردا مع القشدة المضروبة .

الكرملة :

٣ ملاعق كبيرة من السكر الناعم ، ملعقة كبيرة من الماء يضاف السكر الى الماء ويرفع على نار هادئة جدا حتى يذوب السكر تماما ثم يغلى مــدة عشر دقائق ، وحتى يحمر لونه (كرملة) فيرفع من فوق النـــار .

الكســتردة :

٤ بيضات كبيرة ، نصــف كوب لبن ، ملعقتان كبــيرتان من السكر الناعم مع قليل من الفانيليا •

طريقــة العمل :

تدهن أربع قوالب صغيرة سادة بالسمن أو قالب كبير يخفق البيض خفيفا ثم يضاف الى اللبن الدافىء المحلى بالسكر تدريجيا مع التقليب الجيد يصفى الخليط وتضاف الفانيليا ثم تصب الكرملة فى القوالب وتبرد حتى تجمد ثم يصب عليها خليط الكستردة وتوضع القوالب فى صينية بها ماء يصل الى منتصفها ثم تزج فى فرن متوسط حتى تجمــد ثم تترك حتى تبرد تماما وتقب على صحن التقديم •

—— ❋ ❋ ❋ ——

تورتة الشيكولاتة

المواد للعجينة :

كيلو جرام من الدقيق الأبيض الفاخر ·
ذرة ملح وملعقة كبيرة بيكنج بودر ·
٣ ملاعق كبيرة مسحوق الكاكاو ·
٣ قطع من الزبد فى حجم البيضة الكبيرة ·
٦ ملاعق كبيرة من السكر الناعم المندى بالعسل الأسود ·
٣ بيضات كبيرة ومربوبة ·
ملعقة كبيرة لبن طازج ·

حلوى الشيكولاتة :

ربع كيلو جرام سكر بودرة ·
٥٠ جرام شيكولاتة جافة ·
٣ ملاعق كبيرة ماء ·
قطعة زبد فى حجم البيضة الصغيرة + فانيليا ·

طريقة العمل :

ينخل الدقيق مع الملح والخميرة والكاكاو معا ثم نضرب الزبد جيدة حتى تصير لينة ثم يضاف اليها مقدار من السكر مع الاستمرار فى الضرب الجيد والخلط ثم يضاف الى هذا الخليط مقدار البيض المربوب جيدا وتكون الاضافة تدريجية بعد ذلك يضاف الى الخليط

السابق مقدار الدقيق الذى سبق تجهيزه ويخلط الجميع معا جيدا الى أن تحصل على عجينة ناعمة متجانسة المكونات ٠

ثم تدهن صينية بالزبد وتصب فيها العجينة وتزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٥ دقيقة مع التأكد بعد ذلك من نضجها تترك الصينية حتى تبرد تماما ٠

لعمل الحلوى تذاب قطع الشيكولاتة فى الماء على نار هادئة ثم يترك الخليط الى أن يصبح دافئا ٠

يضاف له بعد ذلك السكر والفانيليا ويقلب جيدا على حمام مائى بحيث لا يصل الى درجة الغليان ثم يضاف له مقـــدار الزبد وقليل من المـــاء اذا احتـــاج الأمر تصب الحلوى بسرعة على سطح الــكعكة الباردة وتترك حتى تجمـــد فى الثلاجة ثم تقدم التورتةمع الشاى وتجمل بوحدات الجوز واللوز ان وجد ٠

جاتوه جوز الهند

المـــواد :

٦ ملاعق كبيرة من الدقيق ، ذرة ملح ، ٣ ملاعق كبـــيرة من السمن الصناعى أو الزبد الافرنجى الغير مملح ، ٣ ملاعق كبيرة من مربى الليمون ، ٣ ملاعق كبيرة من مبشور جوز الهند ٠

طريقــة العمل :

يدهن ١٢ قالب من قوالب الفطــيرات (تارلت) الصــغيرة بالسمن وينخل الدقيق وذرة الملح فى سلطانية ويضاف اليه السمن أو الزبد ثم تقطع بالسكين ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفى ويصير شبيه بفتات الخبز ، يعجن الخليط بالماء البارد عجينة يابسة نوعا ثم يفرك سمك ١/٨ بوصة وتقطع ١٢ دائرة بقطاعة مشرشرة قطرها بوصة ، تدهن القوالب المعدة بدوائر العجين ثم يخرم القطاع بشوكة ويخبز فى فرن حار نوعا مدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج الفطير ويصير لونه ذهبيا فيرفع من الفرن ٠

يبرد وتمــلا الوحدات بالمربى ثم يرش السطح بجوز الهنــد يمكن استعمال أى نوع من المربى ولكن الافضل اســتعمال أنواع غريبة كمربى الأنانـاس أو السفرجل مثلا ٠

— * * * —

تورتة العنب بالكريمة

٢٠٠ جرام دقيق ابيض فاخر ، ١٠٠ جرام زبد ، بيضــة ، ٥٠ جرام من السكر السنترفيش ، ذرة ملح للتزين ، ٧٠٠ جرام من ثمرة العناب ، ٣ صفار بيض ، ١٢٥ جرام من كريمة طازجة ، ٥٠ جراما من سكر بودرة ٠

المـــواد :

فى اناء من الزجاج صفى مقدار دقيق العجينة مع مقدار الزبد بعد تقطيعها الى أجزاء واضافة البيضة ومقدار السكر ســنترفيش وذرة الملح ثم اعجنى الخليط جيدا واذا حصلت على عجينـــة جافة يمكنك تلينها بمقدار نصف كوب من المـــاء البارد اصــنعى كرة من العجينة واتركيها مغطاة بقطعة قماش نظيفة لمدة نصف ساعة فى هذه الاثناء اغلى مقدار العنب وخلصيه من البذرة ثم افردى العجينة بحيث لا يزيد سمكها على ٨ سم وضعيها فى طبق فرن بعد دهنه بقليل من الزبـــد ثم اخرزى وجــه العجينـــة بشوكة مع وضع مقدار العنب موزعا على الوجه ثم ادخلى الطبق فى فرن حار لمدة ٢٠ دقيقة فى هذه الاثناء اضربى صفار البيض مع مقـــدار الكريمة الطــازجة والسكر البودرة واضــفيه الى التـورتة ثم ادخليه مرة اخرى الى الفرن لمدة ٢٠ دقيقة مع مراعاة ان تكون الحرارة متوسطة ٠

* ● *

رقم الايداع ٣٩٣١ / ١٩٩٠

دار فــراج للطبــاعــة

بجوار مساكن رئاسة الجمهـــورية / دار الســـلام

فن صناعة الحلوى

هذا الكتاب نظري وعملي .. حرصت فيه المؤلفة على أن يكون مرشدًا لربة البيت فى صناعة الحلوى والأطباق الشهية اللذيذة التى تفتح الشهية وتغذى الجسم .

إنه يعلمها أن تصنع الجاتوه .. التورتة البسبوسة .. الكعك .. القطائف .. الكنافة الخ

إنه دليل قيم يحتوى على أكثر من مائتى صنف من أصناف الحلوى اللذيذة

إنه كتاب لا غنى عنه لكل ربة بيت وسيدة مجتمع .



الثمن ١٥٠ قرشًا